طرق عمل
الكعك والبسكويت

إعداد

حكمت يوسف

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٦هـ - ١٩٩٥م

رقم الإيداع : ١٩٩٦/٩٧٥١

مكتبة جزيرة الورد

المنصورة - تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

تليفون: ٣٥٧٨٨٢

مقدمة

اعتادت بعض الأسر تقديم أطباق من الكعك والبسكويت مع مشروبى الشاى أو القهوة للضيوف والزائرين، هذا فضلاً عن تقديمها للأولاد بجانب وجبة الفطور كل صباح، أو تقديمها لهم فى المساء أثناء المذاكرة أو بين الوجبات.

ولا شك أن تلك الأطباق المقدمة تشى برفعة الذوق، ودقة النظام الذى يتمتع به هذه الأسر.. ناهيك عن الجو العائلى البهيج الذى يتمتع به أفرادها.

وتتجلى مهارة ربة العصرية فى صنع هذه الأصناف العديدة فى مطبخها.. وبيدها.

وهذه الصفحات دليل لربة البيت العصرية فى عمل أصناف جيدة ورائعة من الكعك والبسكويت.

آمل أن يحظى الكتاب بتقدير الأمهات والفتيات.

حكمت يوسف

طرق عمل البسكويت

ـ للبسكويت أصناف متعددة، ولعمله ثلاث طرق أساسية نجملها فى السطور التالية:

١ـ الطريقة البسيطة:

سميت هكذا نظرًا لسهولتها وبساطتها، وفيها تكون كمية المادة الدهنية (سمن زبد . . . إلخ) نصف مقدار الدقيق أو أقل من النصف وتتلخص الطريقة فى فرك الزبد مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى تختفى فيه، ثم تضاف بقية المقادير الجافة كالسكر والزبيب، أو الفواكه، أو القرفة . . . إلخ.

ثم تعجن بالبيض أو الحليب، أو الإثنين معًا، وأحيانًا يستخدم الماء.

٢ ـ الطريقة الدسمة:

وفيها تخفق المادة الدهنية مع السكر حتى يصير كالقشدة ثم يضاف البيض ثم الفواكه المسكرة، ثم الدقيق بعد خلطه بالملح والقرفة أو الكاكاو.

وتتوقف دسامة البسكويت على كمية المادة الدهنية المستخدمة.

٣ ـ الطريقة الإسفنجية:

بأن يضرب البيض جيدًا مع السكر حتى يغلظ قوامه، وينخل الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر، ويضاف إلى الخليط والسكر تدريجيًا ثم يصب فى قوالب أو حسب الصنف.

مكونات البسكويت:

يتكون أساسًا من الدقيق والسمن (أو الزبد)، واللبن أو البيض إضافة إلى السكر ثم المواد الأخرى التى تميزه مثل الشيكولاتة والقرفة والمكسرات . . .

الدقيق: يفضل إستعمال النوع البلدى، لأنه يعطى بسكوت ناعم وجيد.

الدهن: يفضل إستعمال الزبد.

السكر: يستخدم عادة السكر السنترفيش، أو سكر البودرة.

اللبن: يستخدم غالبًا اللبن كامل الدسم.

البيض: يراعى فيه أن يكون سليمًا طازجًا.

وتعمل البسكوتات باليد، أو باستخدام الخلاط الكهربائى، وفى كلتا الحالتين تحضر جميع الخامات وتكال قبل بدء العمل.

وعمومًا هناك نوعان من عجائن البسكويت:ـ

أ ـ عجينة طرية:ـ

وتشكل بالملعقة، أو تفرد فى صوانى الفرن على هيئة طبقة رفيعة نوعًا ما. ثم تقطع بالسكين على هيئة أصابع، أو مستطيلات، أو سمبوسكات بعد نضجها.

ب ـ عجينة متوسطة الليونة:

وتمتاز بأنه يمكن فردها، وتشمل البسكوتات التى تفرد، والتى تجمد فى الثلاجة قبل تقطيعها، وتلك التى تستعمل فى تشكيلها الأقماع المعدنية كالبتى فور وغيره.

والبسكوتات التى تفرد بالمردانة ثم تشكل بالسكين أو القطاعات.

إرشادات عند عمل العجائن:

١ ـ **البسكوتات المفرومة**:ـ ويفضل فى هذا النوع تبريد العجينة فى الثلاجة قبل فردها، لأن هذه العملية تساعد على نجاح البسكوت، إذ أنها تجعل العجينة متماسكة، ومن ثم لا نحتاج إلى كمية كبيرة من الدقيق عند فردها ولكثرة الدقيق عند الفرد أثر ردىء على البسكوت، إذ أنه يجعله خشنًا يابسًا.

ويراعى عند فرد العجينة أخذ جزء يسير منها فى حجم البرتقالة فى المرة الواحدة، ويترك باقى العجين فى الثلاجة.

كما يراعى رش اللوح الخشبى رشًا خفيفًا بالدقيق لأن كثرة الدقيق يعلق بقاع البسكوت ويجعله قاتمًا.

ـ يفرد العجين إلى السمك المطلوب ويكون عادة ١/٤ سم، وتغمس القطاعة فى الدقيق قبل كل إستعمال، ويتخلص من الدقيق الزائد العالق بها.

ـ تقطع أشكال العجين بجوار بعضها لتقليل نسبة البقايا، ثم تترك البقايا جانبًا ولا تخلط بالعجينة الأصلية، وتوضع وحدها فى الثلاجة، ثم تفرد وتعجن وتخبز وحدها.

ونلاحظ أنها تكون أقل نعومة وارتفاعًا نظرًا لامتصاصها كمية من الدقيق.

ولكثرة الفرد.

٢ ـ **بسكوت الثلاجة:** تحفظ عجينة هذا النوع فى الثلاجة لمدة أسبوع أو أكثر ولتشكيلها تبرم على هيئة إسطوانة، تختلف قطرها حسب نوع البسكوت.

٣ ـ **بسكوت القمع:** وتشكل بالضغط على العجينة من خلال أقماع من الصاج مختلفة الأشكال، أو بواسطة ماكينة البسكويت.

خبز البسكويت:

ـ يفضل خبز البسكويت على صفائح رقيقة بدون جوانب حتى يكون توزيع الحرارة متساويًا، فتنضج وتحمر بدرجة واحدة وإذا لم يتيسر ذلك فتستعمل صاجات عادية مقلوبة، ومدهونة بخفة قبل رص البسكوت عليها إلا فى حالة البسكوت الذى يحتوى على نسبة عالية من المادة الدهنية .

هذا مع مراعات ترك مسافة ٣سم بين البسكوت وحافة الصاج من كافة الجوانب، وحتى يكون هناك مساحة بين البسكوت وجوانب الفرن.

ـ يفضل خبز صاج واحد فى الفرن فى المرة الواحدة، أو ترك مسافة ٢سم بين كل صاجين إذا اضطر الخبز صاجين معًا.

ـ يوضع صاج الفرن فى الرف العلوى حتى يحمر البسكوت من الجهتين بدرجة واحدة، وفى وقت واحد.

ـ يوضع البسكوت بعد خبزه مباشرة على قاعدة سلك، أو منخل ويترك حتى يبرد.

حفظ البسكويت:

ـ تحفظ عادة فى علب من البلاستيك، أو الصفيح، أما البسكويت الطرى الذى يجف بالحفظ فيوضع معه برتقالة أو ليمونة... أو قطعة خبز طازج.

ـ يراعى عدم حفظ البسكويت الجاف مع البسكويت الطرى فى وعاء واحد لأنها تمتص الرطوبة منها وإذا حدث أن امتص البسكويت الجاف رطوبة، فيمكن أن يرص ويزج فى فرن متوسط الحرارة بضع دقائق.

تجميل البسكويت:

- يجمل البسكويت بطرق كثيرة مثل رش البسكويت قبل خبزه بالمكسرات أو الفواكه المسكرة (أو المجفف). أو جوز الهند المبشور، أو مبشور الشيكولاتة.

وحتى تعلق الفواكه المجففة أو المحفوظة أو المكسرات بالبسكويت فيراعى غمسها فى قليل من بياض البيض المخفوق قليلاً. ويمكن رش البسكويت عقب خروجه من الفرن بالسكر، أو الشيكولاتة، أو جوز الهند.

- ويتوقف نجاح عمل البسكويت على براعة السيدة فى أخذ المقادير وفى عجن العجائن، وفى الحيطة الشديدة والحذر عند خبزها.

وعمومًا يجب أن يكون لون حافة البسكويت بنيًا فاتحًا وهشًا أما السطح فيكون لونه مائلاً إلى البنى الفاتح.

كما يجب أن تكون جميلة المنظر، لذيذة الطعم، وتبقى طازجة مدة زمنية.

*****

بسكويت جوز الهند

المقادير:

كوب دقيق. ٢ بيضة.	نصف كوب سكر ناعم.
ملعقة صغيرة بيكنج بودر.	نصف كوب زبدة - أو سمن.
نصف ملعقة صغيرة فانيليا.	٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور.

الطريقة:

- يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة هكذا:-

- نخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن بأطراف الأصابع مع الدقيق حتى يخلط تمامًا، مع رفع الأيدى فى الهواء أثناء الفرك.

- تضاف بقية المقادير الجافة (سكر. . .) إلى الخليط السابق.

تعمل حفرة فى الوسط ويمزج الجميع بالسائل (البيض - أو اللبن، أو الماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعًا.

- تبسط العجينة بالنشابة، وتفرد بسمك نصف سم. وتقطع أشكالاً حسب الرغبة.

- يدهن الوجه ببياض البيض المخفوق ويرش بجوز الهند.

يخبز فى فرن حار نوعًا، فى حوالى ٢٠ دقيقة.

- يترك ليبرد على قاعدة سلك، أو منخل.

يرص على طبق مفروش بورق الدانتيل، ويقدم.

*****

بسكويت اللوز

المقادير:

٣ فنجان دقيق. بيضتان. بياض بيضتين

فنجان زبد أو سمن. ملعقة كبيرة لبن. ١,٢٥ فنجان سكر.

ملعقة عصير ليمون - وملعقة مبشور. ١,٥ فنجان لوز مفروم.

ليمون ـ بيكنج بودر

الطريقة:

- يخفق الزبد جيدًا ثم يضاف إليه السكر ويستمر الخفق حتى يصبح المزيج متجانسًا - ثم يضاف البيضتان وعصير الليمونة وتستمر الخفق جيدًا.

- يخلط الدقيق والبيكنج بودر، ثم ينخل، ويضاف تدريجيًا إلى خليط الزبد، مع الدعك بأطراف الأصابع.

- يضاف مبشور الليمون، ثم اللوز المفروم، واللبن ويخلط جيدًا حتى يتجانس الخليط.

- يضاف بياض البيضتين ويخلط بالعجينة، ثم تفرد وتقطع حسب الرغبة. وتوضع فى صينية فرن مدهونة.

- تزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة، أو حتى تنضج.

- تترك لتبرد ثم تقدم.

بسكويت اللوز (طريقة ٢)

المقادير

كوب دقيق. صفار ٢ بيضة. نصف كوب زبد

عصير ليمون. ١,٥ ملعقة سكر ناعم. ماء للعجن.

الشكلمة:

٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم. لوز مفروم ناعمًا.

بياض ٢ بيضة. نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة عمل الشكلمة:

ـ يخفق بياض البيض حتى يجمد ويضاف إليه الفانيليا.

يخلط السكر مع اللوز جيدًا.

ـ يضاف بياض البيض المخفوق تدريجيًا إلى خليط السكر واللوز ويقلب بخفة حتى تتكون عجينة لينة.

طريقة عمل البسكوت:

ـ يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة (سبق شرحها).

ـ يفرد ويقطع إلى دوائر صغيرة، ويوضع بوسط كل واحدة قليل من الشكلمة.

ـ ترص فى صاج مدهون، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة ـ أو حتى تنضج.

ـ تترك لتبرد ـ ثم تقدم على طبق مسطح.

*****

بسكويت اللوز (طريقة ٣)

المقادير:

كوب دقيق. نصف كوب لوز مفروم غليظًا.

نصف كوب زبد. صفار ٣ بيضات.

٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم. بياض ٣ بيضات.

الطريقة:

- يعمل بالطريقة البسيطة، ويفرد بسمك نصف سم، ثم يقطع حسب الرغبة.
- يدهن الوجه ببياض البيض، ويرش السطح باللوز المفروم أو توضع نصف لوزة بوسط كل دائرة (فى حالة تقطيعه إلى مستديرات).
- يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة.
- يترك ليبرد ثم يقدم.

*****

شرائح الشوكولاتة بالنعناع

المقادير:

٢ فنجان دقيق. ٤ ملعقة كبيرة كاكاو. ثلاثة أرباع فنجان سكر.

نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم. نصف فنجان زبدة.

نصف ملعقة بيكنج بودر. بيضة. ثلثين فنجان ماء.

الحشوة: ـ

٢ فنجان سكر ناعم. ٤ ملعقة كبيرة حليب.

٢ ملعقة طعام زيت. روح النعناع.

للتجميل:ـ

٢٠٠ جرام شوكولاتة. ١٥٠ جرام زبدة.

الطريقة: ـ

ـ ينخل الدقيق والكاكاو والبيكربونات والبيكنج بودر ويخلط جيدًا.

ـ يضاف السكر إلى الزبدة والماء ويخفق لمدة دقيقتين، ثم تضاف البيضة وتخفق مع المزيج جيدًا.

ـ يضاف المزيج السابق إلى خليط الدقيق، ويمزج الجميع جيدًا حتى تتكون خلطة متجانسة ـ ثم تصب فى قالب مدهون بالزبدة ومبطن بورقة مدهونة بالزبدة ـ ويزج به فى فرن متوسط الحرارة لمدة ثلث ساعة تقريبًا حتى ينضج ـ ثم يترك ٥ دقائق ليبرد قليلاً قبل أن يقلب على قاعدة سلك ليبرد تمامًا.

ـ تغطى قاعدة القالب بالحشوة، وتوضع فى الثلاجة حتى تتجمد. ثم يدهن وجه الكعكة (القالب) بطبقة الشوكولاتة، ويعاد وضعها فى الثلاجة حتى تتجمد الشريحة ـ ثم تقطع وتقدم.

حشوة النعناع: ـ

ـ ينخل السكر الناعم فى وعاء به الزيت، ويضاف إليه الحليب ويخلط جيدًا حتى نحصل على عجينة متماسكة ـ ثم يضاف إليها روح النعناع لإعطائها نكهة مميزة.

ـ ترفع على نار هادئة ـ أو توضع فى حمام مائى به ماء ساخن ـ حتى تصبح متماسكة القوام، سهلة الإستعمال.

طبقة الشوكولاتة:ـ

ـ تذاب الشوكولاتة مع الزبدة فى وعاء، يوضع فى حمام مائى، مع التقيب حتى نحصل على قوام متماسك.

❊❊❊❊❊

شرائح البسكوت بالمربى والزبيب

المقادير:

فنجان دقيق. فنجان زبيب. ربع فنجان مربى توت.

فنجان زبدة. ٢ ملعقة حليب. نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطبقة الخارجية:

فنجان دقيق. ٢بيضة. نصف فنجان زبد.

ربع فنجان حليب. ثلث فنجان سكر. ملعقة صغيرة فانيليا.

طبقة الليمون:ـ

٢ فنجان سكر ناعم. ملعقة صغيرة عصير ليمون.

نصف فنجان زبدة.

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم تفرك الزبدة معه، بأطراف الأصابع ويضاف قليل من الحليب حتى يتماسك المزيج ـ ثم تعجن العجينة على سطح مرشوش بالدقيق.

ـ تصب العجينة فى قالب مدهون ومبطن بالزبدة. بحيث تغطى قاعدة القالب، ثم يغطى بالمربى ويرش الزبيب فوقها.

ـ ثم تغطى بمزيج الطبقة الخارجية ـ ويعمل كالتالى:

الطبقة الخارجية:ـ

ـ يخلط الزبدة والفانيليا والسكر فى وعاء، ويضرب جيدًا حتى يصبح المزيج هشًا كالقشدة، ثم يضاف البيض تدريجيًا ويستمر الخفق.

ـ يضاف الدقيق المنخول مع قليل من البيكنج بودر، ويضاف الحليب إلى المزيج مع دوام التحريك.

ـ يخبز القالب فى فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة تقريبًا، وتترك الشريحة لتبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك.

ـ ثم تدهن بطبقة الليمون ـ وتعمل كالتالى:

طبقة الليمون:ـ

ينخل السكر الناعم ويضاف إليه الزبدة وعصير الليمون ويخلط المزيج حتى

يتكون طبقة صالحة للدهن.

- تقطع شرائح البسكويت - ثم تقدم.

*****

رغيف التفاح والمشمش المجفف

المقادير:

٢ فنجان دقيق. نصف فنجان جوز هند.

ثلاثة أرباع فنجان سكر. نصف فنجان قطع مشمش مجفف.

ربع فنجان عسل أبيض. نصف فنجان قطع تفاح مجفف.

ربع فنجان حليب. نصف فنجان زبدة.

ثلاثة أرباع كوب ماء ساخن. ٢بيضة. نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يوضع التفاح مع المشمش المجفف فى وعاء به مقدار الماء المغلى - ويترك المزيج ليبرد.

- يضاف السكر الناعم إلى الزبدة ثم يخفق جيدًا، حتى نحصل على مزيج هش كالقشدة، عندئذ يضاف البيض تدريجيًا - بيضة - بيضة، ويخفق المزيج كله.

- يوضع المزيج السابق فى وعاء أكبر، ويضاف إليه مزيج التفاح والمشمش بدون تصفية - ثم يضاف جوز الهند المبشور، والعسل الأبيض،ويقلب بملعقة خشبية.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويضاف إلى المزيج السابق تدريجيًا وبالتناوب مع اللبن الحليب، مع التقلب المستمر حتى نحصل على خليط متجانس.

- يصب الخليط فى قالب مستطيل مدهون بالزبد، ومبطن بورق مدهون بالزبد، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة، لمدة ساعة تقريبًا حتى ينضج، ويترك ٥ دقائق، ثم يقلب على شبكة سلك ليبرد تمامًا.

أصابع البسكويت المحشوة

المقادير:ـ

١ كوب دقيق. ٤ بيضات. نصف كوب سكر.

الحشوة:

نصف كوب سكر. صفار ٦ بيضات. ربع كوب ماء.

للتزيين:ـ ١,٥ كوب سكر ناعم. نصف ملعقة عصير ليمون.

ثلثين كوب ماء.

الطريقة:ـ

ـ يخفق البيض مع السكر جيدًا، ثم يضاف الدقيق المنخول ويقلب المزيج حتى يتجانس، ثم يوضع فى كيس ينتهى ببلبلة.

ـ يضغط على الكيس فيخرج العجين على شكل رفيع، تعمل أصابع طولها ٧سم، وترص على صينية مدهونة بالزبدة.

يخبز البسكويت فى فرن حار نوعًا حتى ينضج ثم يترك قليلاً ليبرد.

فى هذه الأثناء نقوم بتجهيز الحشوة، يذاب السكر فى مقدار الماء فى إناء، ويترك يغلى حتى نحصل على مزيج كثيف، فيضاف صفار البيض تدريجيًا مع الخفق المستمر.

ـ يرفع مزيج البيض والسكر على نار هادئة حتى يتكثف، ثم يدهن به نصف كمية أصابع البسكويت، وتغطى بالنصف الآخر من الأصابع.

ـ نجهز مزيج السكر والتحلية بإذابة السكر فى الماء على نار هادئة مع إضافة عصير الليمون ـ مع التحريك المستمر حتى نحصل على مزيج كثيف نوعًا.

ـ تغمس أصابع البسكويت فى هذا المزيج ثم ترص على شبكة حتى تبرد ثم تقدم.

*****

البسكويت المشكل

المقادير:

٤ كوب دقيق. ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. كوب سكر ناعم.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا. نصف كوب سمن.

ملعقة كبيرة من الكاكاو، وأخرى من جوز الهند، وثالثة صغيرة من القرفة.

٣ بيضات.

الطريقة:ـ

ـ يدعك السمن مع السكر جيدًا، حتى يصبح كالقشدة.

ـ يضرب البيض قليلاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيدًا.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها.

ـ تقسم العجينة إلى أربعة أقسام.

ـ يضاف الكاكاو إلى جزء، وجوز الهند إلى جزء ثان والقرفة إلى جزء ثالث، ويترك جزء سادة.

ـ تشكل هذه العجائن حسب الرغبة، وبواسطة فرم مختلفة. وترص فى صينية مدهونة بالزبد.

ـ ثم تخبز فى فرن معتدل الحرارة وتترك لتبرد.

*****

بسكويت السميط بالعسل

المقادير

٢,٥ فنجان دقيق. نصف فنجان زيت ذرة.

١,٥ فنجان سميط ناعم. ١٢٥جرام زبدة. نصف فنجان سكر مطحون.

٤ ملاعق بيكنج بودر. نصف فنجان عصير برتقال.

١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. قشر برتقالة مبشورة.

سمسم محمص. قرنفل مطحون.

الشراب:

١ فنجان سكر. ٢ملعقة صغيرة عصير ليمون.

نصف فنجان عسل. قطع من قشر القرفة.

١ فنجان ماء

الطريقة:ـ

ـ يخفق الزبدة والسكر وقشر البرتقال حتى تتحول إلى كريمة.

ـ يضاف الزيت تدريجيًا، ويستمر الخفق بسرعة حتى نحصل على مخلوط كثيف يشبه القشدة.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط مع السميط والبهارات وتضاف تدريجًا إلى خليط الكريمة السابق إعداده بالتناوب مع عصير البرتقال، ويعجن باليد لنحصل على عجينة متماسكة.

ـ تفرد العجينة وتقطع على شكل بيضوى ـ ويضغط الطرفين حتى نحصل على شكل الطوربيد.

ـ ترص على صفائح مدهونة، وتخبز فى فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى تتحمر، وتترك لتبرد.

ـ يمزج السكر بالماء فى وعاء صغير، ويرفع على النار ويقلب حتى يذوب السكر، ثم يضاف العسل وقشر القرفة وعصير الليمون، وتترك لتغلى، لمدة ١٠ دقائق ثم نخرج قشر القرفة.

ـ أثناء وجود الوعاء بالشراب على النار تغمس فيها قطع البسكويت كل ثلاثة

معًا ـ ثم تصفى على مصفاة موضوعة فوق صحن. ويكرر ذلك مع البسكويت المراد تقديمه. بينما تحفظ القطع الباقية فى وعاء محكم الإغلاق إلى حين غمسها فى الشراب قبل التقديم.

ـ يرش سطح البسكويت بالسمسم أو الجوز المفروم ويقدم.

*****

بسكويت العسل

المقادير:

٦ فنجان دقيق. قشرة برتقالة مبشورة.

ثلاثة أرباع فنجان سكر مطحون. ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر.

١ فنجان زبدة. ثلاثة أرباع فنجان زيت ذرة.

ثلاثة أرباع فنجان عصير برتقال.

الحشوة (اختيارى):

٢ ملعقة صغيرة عصير برتقال. ١,٥ فنجان جوز مفروم ناعماً.

١,٥ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. ١ ملعقة عسل.

شراب العسل:

١ فنجان سكر. ربع فنجان عسل. ١ فنجان ماء.

٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون. قطعة من قشر القرفة.

الطريقة:

ـ تخفف الزبدة والسكر وقشر البرتقال المبشور حتى يصبح مثل الكريمة.

ـ يضاف الزيت بالتدريج ويستمر الخفق حتى يصبح الخليط هشاً فاتح اللون.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط بالتناوب مع عصير البرتقال، يعجن المزيج باليد لمدة دقيقة.

ـ لصنع الحشوة:

يمزج العسل مع عصير البرتقال، ثم يخلط بالجوز المفروم والقرفة المطحونة.

ـ خذى ملعقة طعام من العجين، وافرديها قليلاً، وضعى مقدار ملعقة صغيرة واحدة من الحشوة السابقة، وإطوى العجينة فتأخذ شكل بيضاوى، يضغط الطرفان حتى يصبحا مدببين.

ـ تزين الأطراف بأسنان الشوكة.

ـ ترص على صفائح مدهونة بالزبدة، وتسوى فى فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة حتى تحمر، ثم تبرد على سطح معدنى لتحضير شراب العسل.

ـ يمزج السكر والعسل والماء فى وعاء صغير ويقلب فوق نار هادئة حتى يذوب، يستمر التسخين حتى يغلى.

ـ يضاف قشر القرفة وعصير الليمون، ويترك لمدة ١٠دقائق، فوق نار هادئة.

ـ تغطى الأقراص السابقة (البسكويت) فى الشراب (العسل) كل أربعة معاً لمدة ١٠ثوان، وتوضع فى طبق حتى تبرد.

ـ بعد فترة يكون الشراب كثيفاً، فيضاف له قليل من الماء.

ـ فى حالة استخدام حشوة الجوز، ترش الأقراص بالجوز المسحوق، أو حب السمسم المحمص والقرفة، وتغطى فقط الأقراص المراد تقديمها، أما الباقى فيحفظ فى وعاء محكم الإغلاق، ويغطى فى الشراب عند التقديم.

*****

بسكويت اليانسون

المقدار:

٢كوب دقيق. ١كوب سكر. ثلاثة أرباع كوب زيت.

ملعقة بيكنج بودر. ملعقة كبيرة يانسون. ٣بيضات.

الطريقة:

ـ تضاف المواد الجافة، وتنخل (الدقيق ـ السكر ـ اليانسون ـ البيكنج بودر).

- يضاف إلى الخليط السابق الزيت، والبيض، ويمزج جيداً.

- تصب العجينة فى صينية مدهونة بالزيت.

- يخبز فى فرن حار نوعاً، حتى تنضج.

- تقطع إلى شرائح(أصابع) طولها ٧سم، وعرضها ٢سم تقريباً، ثم تزج فى الفرن ثانية حتى تقدد، ثم تقدم.

*****

بسكويت الكمون

المقادير:

٢كوب دقيق. ٢ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ١كوب زبد.

ملح - كمون ناعم. كوب لبن.

سمسم، وكمون للوجه. ٢ بيضة.

الطريقة:

- تعمل العجينة بالطريقة البسيطة.

- تشكل على هيئة أصابع مستطيلة بطول ٧سم وعرض ٢سم، ويدهن وجهها باللبن، أو البيض، ثم يرش بالسمسم وحده، أو يرش بالكمون، أو كليهما معاً.

- يرص فى صينية مدهونة، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة.

*****

بسكويت مملح بالبطاطس

المقادير:

٢كوب دقيق. ١كوب سمن.

١٢٥ جرام بطاطس مسلوق ومفروم. صفار ٣ بيضات.

١ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ملعقة كبيرة كمون ناعم. ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح والخميرة ويضاف إليه الكمون.

- يضاف السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع (الطريقة البسيطة).

- تضاف البطاطس ويخلط الجميع جيداً.

- يعجن بصفار البيض عجينة يابسة.

- تفرد العجينة بسمك نصف سم على لوح خشبى ومرشوش بالدقيق وتقطع إلى دوائر صغيرة أو أصابع.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

*****

بسكويت البطاطا الهش

المقادير:

٢كوب دقيق	بيضة مخفوقة قليلاً.
نصف كوب زبد أو سمن	ملعقة صغيرة ملح.

١٠٠جرام بطاطا مهروسة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح فى وعاء ثم يصب الزبد أو السمن وتضاف البطاطا المهروسة، وتتشكل عجينة متجانسة.

- تعجن برفق، ثم تغطى العجينة بورق سلوفان وتترك لمدة نصف ساعة.

- تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق بسمك نصف سم، ثم تقطع إلى مربعات طولها ٥سم.

- ترص على صينية مدهونة، وتغطى وجه المربعات بالبيض المخفوق، وتزج فى فرن متوسط الحرارة، حتى تنضج أو حتى يظهر لون أسمر ذهبى، ثم يترك ليبرد ويقدم على طبق مسطح.

بسكويت الفول السودانى

المقادير:

٢كوب دقيق. ربع ملعقة صغيرة فلفل أسمر.

١كوب زبد أو سمن. ملعقة صغيرة فلفل أحمر.

١٠٠جرام فول سودانى مفروم. قليل من الملح.

١٠٠جرام شرائح جبن رومى.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح والفلفل الأسمر، ونصف ملعقة من الفلفل الأحمر فى وعاء.

- يضاف الزبد أو السمن حتى يتكون مزيج حبيبى، يحرك على شرائح الجبن الرومى، ويعجن جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.

- يعجن برفق مرة أخرى ثم يترك لحظة.

- تدهن صينية الفرن بالزيت أو الزبد، ويصب فيها العجينة السابقة ويسوى سطحها.

- ينثر الفول السودانى ويضغط بخفة بظهر ملعقة، ثم ينثر بقية الفلفل الأحمر فوق الفول السودانى.

- وتزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة.

- تقطع وهى ساخنة إلى أصابع، وتترك قليلاً لتبرد.

*****

بسكويت الجبن

المقادير:

كوب دقيق. صفار بيضة - بيضتان. ملعقة كبيرة زبد.

ملح - فلفل أحمر. ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور.

ربع ملعقة صغيرة مستردة بودرة.

الطريقة:ـ

- يعمل العجينة بالطريقة البسيطة، ثم تفرد بسمك نصف سم، تقطع إلى دوائر صغيرة، ويخرم وجهها.

- أو تقطع أصابع رفيعة، وتلف على شكل مستديرات مجوفة الوسط (مثل الكعك).

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

تجمل حلقات البسكوت بقليل من إحدى هذه الأصناف:ـ

- نصف كوب كريمة مضاف إليها ملعقة جبن رومى مبشور.

- نصف كوب كريمة مضاف إليها ملعقة حلو جبن رومى مبشور، وملعقة حلو كرفس أبيض مفروم.

- يوضع الخليط السابق بواسطة ملعقة صغيرة على شكل هرمى وترص على أطباق مسطوحة ويقدم.

*****

بسكويت القهوة

المقادير:ـ

٢كوب دقيق. ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ١,٥كوب زبدة.

نصف ملعقة فانيليا. نصف كوب سكر ناعم.

بيضة مخفوقة ـ ذرة ملح.

الحشوة:ـ

ملعقة كبيرة مسحوق بن (نسكافية). ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم.

ملعقة حليب. ١٠٠جرام زبدة.

الطريقة:ـ

ـ تخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تصبح مثل الكريمة، ثم تضاف البيضة والفانيليا، ويخفق المزيج كله جيداً.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح، ثم يضاف إلى المزيج السابق (الكريمة المخفوقة) ويحرك بملعقة خشبية حتى يتجانس تماماً.

ـ يقسم العجين إلى نصفين، ويدحرج كل نصف على لوح مرشوش بالدقيق إلى اسطوانة طولها ١٥سم وقطرها ٥سم.

ـ تلف قطعتا العجين بورق سلوفان وتوضع فى الثلاجة مدة ٣ساعات، وفى هذه الأثناء تجهز الصوانى بدهنها بالزبدة.

ـ تقطع كل اسطوانة من العجين إلى شرائح سمكها ٣مم، ثم تصف فوق الصينية المدهونة مع ترك مسافات بينية ويخبز فى فرن حرارته معتدلة ثم يترك لمدة ٥دقائق قبل أن يبرد.

ـ تجهز الحشوة:ـ بإذابة مسحوق البن فى قليل من الحليب الدافئ، وتخفق الزبدة جيداً ويضاف إليها السكر والقهوة ويخفق المزيج.

ـ تغطى نصف كمية البسكويت بهذه الحشوة، ثم تغطى بالنصف الآخر من البسكويت (فيتكون عندنا بسكوت محشو بالقهوة).

*****

بسكويت الشوكولاتة بالجوز

المقادير:ـ

٢كوب دقيق. نصف كوب شوكولاتة مبشورة.
كوب زبدة. ملعقة صغيرة بيكنج بودر. كوب سكر.
ملعقة صغيرة فانيليا. نصف كوب جوز مفروم
نصف ملعقة صغيرة كربونات صودا. ٢بيضة. رشة ملح.

الغليفة:ـ

نصف كوب سكر ناعم. ٢ملعقة زبد.

نصف كوب شوكولاتة مبشورة. ١,٥ملعقة حليب.

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر والكربونات، ثم تذاب الزبدة فى إناء على نار هادئة وتضاف إليها الشوكولاتة حتى تسيح، وترفع عن النار، ويضاف السكر ويحرك جيداً حتى يختلط وتترك جانباً.

- يضاف البيض تدريجياً إلى خليط الشوكولاتة، ويخفق جيداً، وتضاف الفانيليا أثناء الخفق.

- يضاف الدقيق والجوز إلى مزيج الشوكولاتة ويقلب جيداً، ثم يصب فى صينية مدهونة بالزبد، وتزج فى فرن متوسط الحرارة، وتترك قليلاً لتبرد.

تجهز التغليفة كالآتى:ـ

- تذاب الشوكولاتة فى الزبد على نار هادئة، ثم ترفع عن النار ويضاف إليها السكر والحليب، وتخفق جيداً.

- تصب التغليفة على قالب الشوكولاتة وتسوى بسكين، وتترك قليلاً لتبرد، ثم يقطع إلى مربعات، ويقدم.

- تدهن جوانب البسكويت المحشو بقليل من الحشوة، ويجمل بحبوب الشوكولاتة. بأن يدحرج عليها، ثم ينثر السكر الناعم على البسكوت، قبل تقديمه على طبق مفروش بالدانتيل.

*****

مربعات الجوز

المقادير:ـ

كوب دقيق ـ ذرة ملح. ٢بيضة. ٢كوب سكر.

نصف ملعقة صغيرة من كربونات الصودا.

٢كوب جوز مفروم فرماً خشناً. ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:ـ

ـ تخفق البيضتين والسكر والفانليا جيداً، ثم ينخل الدقيق والملح وكربونات الصودا، وتضاف إلى الخليط، وتحرك جيداً.

ـ يضاف الجوز إلى العجين ويحرك بملعقة خشبية، ثم يصب فى صينية مدهونة بالزبد.

ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة، ثم يترك قليلاً ليبرد، ويقسم إلى مربعات متساوية، ويقدم مع القهوة أو الشاى.

*****

شرائح البسكوت بالبرتقال واللوز

المقادير:ـ

فنجان دقيق. ٢بيضة. ربع فنجان سكر.

١,٥فنجان لوز مطحون. ١,٢٥ فنجان زبدة

نصف فنجان لوز مقشر. ملعقة قشر برتقال مبشور.

ربع فنجان مربى المشمش

الطريقة:ـ

تخفق الزبدة مع السكر الناعم وقشر البرتقال المبشور جيداً، ثم يضاف البيض تدريجياً مع استمرار التقليب.

ـ يضاف اللوز المطحون ويخلط جيداً ثم يصب الخليط فى قالب مدهون بالزبد ومبطن قاعدته بورق مدهون بالزبد ويرش فوقه اللوز المقشر.

ـ يخبز القالب فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠دقيقة حتى ينضج ـ ثم يترك قليلاً ليبرد، ثم يقلب على شبكة سلك، ويدهن وجه الشريحة بمربى المشمش المصفى.

ـ يترك القالب ليبرد تماماً قبل تقطيعه.، ويقدم.

بكسويت الزنجبيل

المقادير:ـ

فنجان دقيق. بيضة ـ ذرة ملح. نصف فنجان سكر ناعم.

ملعقة صغيرة مسحوق الزنجبيل. نصف فنجان زبد.

الطريقة:ـ

ـ يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب، ثم يضاف إليه السكر ويضرب جيداً حتى يصبح كالقشدة، ثم تضاف البيضة.

ـ ينخل الدقيق والزنجبيل (المسحوق) والملح ويضاف إلى الخليط السابق، ويقلب جيداً حتى نحصل على عجينة متجانسة، تفرد إلى سمك نصف سم.

ـ تقطع إلى دوائر، أو نصفها إلى مستديرات والنصف الآخر إلى حلقات.

ـ تخبز فى فرن معتدل الحرارة، وتوضع ملعقة مربى وتغطى بالحلقة فتظهر المربى، ويرش السطح بقليل من السكر الناعم.

ـ ترص على أطباق وتقدم.

*****

بسكويت الشوكولاتة بعين الجمل

المقادير:ـ

فنجان دقيق. ملعقة كبيرة شوكولاتة.

نصف فنجان سكر ناعم. بيضة. نصف فنجان زبد.

للحشو: مربى ـ وعين جمل مفروم.

للتغطية: تغطى بحلوى الشوكولاتة.

الطريقة:ـ

ـ تعمل العجينة بالطريقة الدسمة، وتفرد على لوح خشبى مرشوش بالدقيق إلى سمك نصف سم.

- تنقل إلى صينية مدهونة، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة.

- توضع على منخل حتى تبرد.

- توضع ملعقة صغيرة من المربى وعين الجمل المفروم (الحشوة) على بسكوتة، وتغطى بواحدة أخرى.

- يغطى السطح بحلوى الشوكولاتة، وتجمل بقطعة عين جمل.

- ترص على أطباق وتقدم.

*****

بسكويت بالصنوبر

المقادير:

فنجان دقيق	صفار ٦بيضات
٢فنجان مسحوق الأرز	بياض ٦بيضات مخفوقة
٣فنجان سكر	ملعقة كبيرة صنوبر
٢بيضة	

الطريقة:ـ

- يخفق البيض مع السكر، ويضاف البيضتان وصفار البيض.

- يضاف الدقيق ومسحوق الأرز بعد نخلهما إلى المزيج السابق ويقلب جيداً.

- تعجن برفق، وتقطع العجينة إلى كريات صغيرة تشكل على شكل حلقات، وترش بالصنوبر.

- ترص على صينية مدهونة، ويدهن البسكوت ببياض البيض المخفوق.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.

- تترك لتبرد ثم تنقل إلى أطباق وتقدم.

*****

بسكويت الجوز والقهوة (الساندوتش)

المقادير:ـ

٢كوب دقيق	بيضة
كوب زبد أو سمن	مقدار من جلاسية القهوة
كوب سكر	مقدار من زبدة القهوة
كوب جوز (مفروم)	جوز مشطور للتزيين

الطريقة:ـ

ـ يخفق الزبد والسمن مع الدقيق، حتى يصبح المزيج مثل الكريمة.

ـ يمزج السكر والجوز المفروم وتضاف البيضة المخفوقة قليلاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويعجن جيداً.

ـ تفرد العجينة بعد تقطيعها إلى قطع مناسبة عى لوح خشبى مرشوش بالدقيق تفرد إلى سمك نصف سم ثم تعاد عجن الزوائد، وفردها وتقطيعها.

ـ تدهن صينية الفرن بالزبد، وترص فيها برفق دوائر البسكويت، وتترك لمدة نصف ساعة.

ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة، أو حتى درجة الإسمرار الخفيف، ثم تترك تبرد قليلاً.

ـ فى هذه الأثناء يتم صنع الحشوة، والغطاء كالآتى:

*****

غطاء الزبد الجليدى

المقادير:

١٠٠جرام زبدة

٥٠جم شوكولاته أو ملعقة صغيرة روح القهوة أو ٢ملعقة قهوة

١٧٥جرام سكر ناعم

الطريقة:ـ

ـ تخفق الزبدة جيداً حتى تصبح هشة، وينخل السكر ويضاف إلى الزبدة مع استمرار الخفق فتحصل بذلك على كريمة الزبد.

ـ تضاف النكهة، واللون حسب الطلب.

أ ـ بالشوكولاته:ـ

تذاب كمية الشوكولاته فى ماء ساخن وتضاف إلى غطاء الزبد الجليدى السابق مع قطرات من الفانيليا.

ب ـ بالقهوة:ـ

يضاف إلى غطاء الزبد السابق اعداده مقدار ملعقتين من روح القهوة، أو ٢ملعقة صغيرة من القهوة المذابة فى ملعقة ماء ساخن.

ـ نجعل من البسكويت السابق سندويتشاً محشواً بغطاء الزبد الجليدى، وتغطى بالجلاسية بالقهوة، وتزين بوضع نصف جوزة فى وسط كل قطعة بسكويت وترص على أطباق مفروشة بورق دانتيل، وتقدم.

*****

بسكويت العيد

المقادير:

٢كوب دقيق
نصف كوب سكر ناعم
ثلاثة أرباع كوب زبدة
٢بيضة
ملعقة صغيرة فانيليا
ثلاثة أرباع ملعقة بيكنج بودر

للتجميل:

ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

ملعقة كبيرة كاكاو أو شوكولاته ملعقة كبيرة مربى

ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

الطريقة:ـ

- تدهك الزبدة بملعقة خشب ثم يضاف إليها السكر الناعم ويخلط جيداً حتى يصبح كالقشدة.

- يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا، ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجياً حتى تتكون عجينة، وتضاف ملعقة الكاكاو أو مسحوق الشوكولاتة، ويخلط جيداً.

- تشكل نصف العجينة إلى قطع بحجم عين الجمل، تدحرج على سكر السنترفيش، وترص فى صينية مدهونة بالسمن.

- يشكل نصف العجينة الآخر، بعد أن يفرد على لوح إلى أشكال مختلفة، ويرش الوجة بجوز الهند المبشور وتخبز هى والسابقة فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

- نلصق كل قطعتين (الأولى، والثانية) بملعقة صغيرة مربى.

- ترص على أطباق وتقدم.

*****

أصابع شوكولاتة فينية

المقادير:ـ

١,٥ كوب دقيق ٢٥جرام كاكاو

ربع كوب دقيق ذرة قليل من الملح

فنجان سكر ناعم ٢فنجان زبدة سائحة

الحشوة والتجميل:ـ

٥٠جرام شوكولاته مذابة.

مقدار من غطاء زبدة الفانيليا الجليدى

الطريقة:ـ

ـ تخفق الزبدة مع السكر حتى تحصل على مزيج مثل الكريمة.

ـ ينخل الدقيق والكاكاو والملح ثم يضاف إلى الكريمة المخفوقة بحيث يكون العجينة لينة.

ـ يصب الخليط فى كيس التنبيب لصنع أصابع طولها ٧٫٥سم على صينية مدهونة وتترك لمدة ساعة.

ـ تخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة، حتى تحصل على اللون الداكن.

ـ يترك ليبرد.

ـ أثناء ذلك يتم إعداد غطاء من زبدة الفانيليا كالآتى:ـ

ـ يخفق ثلاثة أرباع فنجان زبدة مع فنجان سكر ناعم جيداً ثم يضاف إليها الفانيليا، تصبح كالكريمة.

ـ توضع بين كل قطعتى بسكوت مقدار من الحشوة السابقة.

ـ تزين البسكوتات بالشوكولاتة المذابة والموضوعة فى كيس التنبيب الورقى تعمل بشكل زجزاجى على طول قطعة البسكوت.

ـ يترك قليلاً ثم يقدم.

*****

سندوتش الشوكولاته الدسم

المقادير:

فنجان دقيق	ربع فنجان شوكولاته خام.
فنجان زبدة سائحة	قليل من البيكنج بودر.
نصف فنجان سكر ناعم.	

الحشوة والتزيين:ـ

نصف فنجان زبدة سائحة	٤٠٠جرام شوكلاته خام.
نصف فنجان سكر ناعم	٥٠جرام شوكلاته الحليب.

الطريقة:

- يخفق الزبد مع السكر حتى نحصل على مزيج هش كالكريمة نضع الشوكلاته فى وعاء به ماء ساخن، وتسخن على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر، حتى تذوب الشوكلاته.

- تخلط الشوكلاته الذائبة مع الكريمة المخفوقة.

- يضاف الدقيق المنخول مع قليل من البيكنج بودر، وتعجن بهدوء ثم تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة.

- تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل ٢٠×٣٠سم.

- يقطع المستطيل إلى مستطيلات صغيرة ٥×٧سم.

- يرص البسكويت فى صينية مدهونة بالزبد، ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٨دقيقة أو حتى نحصل على لون داكن، يرفع البسكويت ويترك ليبرد

- أثناء ذلك يتم صنع الحشوة:

يذاب ٥٠جرام شوكلاته خام فى ماء دافىء، ثم يوضع الزبدة والسكر الناعم

والشوكلاته المذابة فى إناء ونخفق لمدة ٣دقائق حتى تحصل على كريمة.

- يصنع من كل قطعتين من البسكويت سندويش محشو بالحشوة السابقة، ثم يرص على صينية أو طبق.

- ولتغطية البسكوت وتجميله:

يذاب بقية كمية الشوكلاته، ويصب قليل منها فوق كل واحدة وتسوى السطح.

تذاب شوكلاته الحليب، وتوضع فى كيس التنبيب وتصب عى البسكوتات بشكل زجزاجى.

- تترك الشوكلاته حتى تجمد قليلاً قبل التقديم.

*****

باتون سالية

المقادير:

كوب دقيق	نصف كوب ماء دافئ - ملح - كمون
ثلاثة أرباع كوب زيت	سمسم
قطعة خميرة بيرة صغيرة	بيضة

الطريقة:-

- تدعك الخميرة مع قليل من السكر حتى تسيح.

- يخلط الزيت والخميرة والماء الدافئ جيداً ثم يضاف الدقيق المنخول، وتشكل عجينة يابسة نوعاً.

- تشكل العجينة على هيئة أصابع مبرومة يدهن سطحها بالبيض المضروب، ثم ترش بقليل من الملح والكمون والسمسم، وتقطع بطول ٧سم.

- ترص على صينية مدهونة بالزيت.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج تترك لتبرد - ثم تقدم.

بسكوت بالعجوة

المقادير:ـ

٢فنجان دقيق	ملعقة كبيرة فول سودانى مفروم
فنجان سكر	٢بيضة
فنجان زبد أو سمن	نصف معقة صغيرة بيكنج بودر
١٢٥جرام عجوة	نصف ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:ـ

ـ يدعك السمن ـ أو الزبد بالسكر حتى يصبح الخليط هشاً ثم يضاف إليه البيض والفانيليا و يمزج جيداً ثم تضاف العجوة ويخلط جيداً.

ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق ويعجن الجميع حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً.

ـ تفرد العجينة على لوح خشبى إلى سمك نصف سم وتقطع إلى مستديرات قطرها ٧سم.

ـ يدهن سطح المستديرات بالبيض ثم يرش بالفول السودانى المفروم المخلوط بقليل من سكر سنترفيش.

ـ يرص البسكوت على صاج معدنى غير مدهون، ويخبز فى فرن حار نوعاً لمدة ١٠دقائق حتى ينضج.

ـ يترك البسكوت ليبرد، ثم يقدم.

*****

بسكويت لفائف المشمش والبلح

المقادير:ـ

اثنين ونصف فنجان دقيق	٢٥٠جرام ماء (١/ ٤لتر ماء)
واحد ونصف فنجان زبدة	١٠٠جرام مشمش مجفف

فنجان سكر — ٥٠جرام بلح مجفف منزوع النوى

قشر ليمونة مبشور — ٥٠جرام سكر ناعم

بيضة مخفوقة — ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق، ثم يضاف إلى الزبده السائح ويخلط حتى نحصل على مزيج حبيبى.

ـ يضاف السكر وقشر الليمون المبشور، والبيضة ويعجن الخليط برفق حتى نحصل على عجينة متجانسة.

ـ تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة.

ـ أثناء ذلك يتم اعداد الحشوة:

يفرم المشمش والبلح وتوضع فى مقلاة مع عصير الليمون والماء والسكر الناعم (٥٠جرام) ويرفع على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى تلين قطع المشمش والبلح ويتبخر السائل.

ـ تفرد العجينة السابقة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق إلى مستطيل ١٥×٤٠سم، ثم تقطع إلى قطع طولية ٥ر٧سم× ٤٠سم.

ـ يصب مزيج الفواكة السابقة على العجينة المفرودة بلطف وبسمك ١ سم.

ـ تلف العجينة برفق فوق مزيج الفواكة لتشكيل اسطوانة.

ـ تقطع العجينة إلى قطع بطول ٥سم ـ وترص متباعدة على صينية مدهونة.

ـ تخبز فى فرن معتدل الحرارة. حتى نحصل على لون أسمر فاتح.

ـ يرش البسكوت وهو ساخن بالسكر الناعم ثم يترك ليبرد، ويقدم.

*****

بسكوت الجزر

المقادير:ـ

٢كوب دقيق	٢بيضة
نصف كوب جزر أصفر مبشور ناعماً	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
نصف كوب سكر ناعم	ملعقة صغيرة فانيليا
نصف كوب سمن	

الطريقة:ـ

ـ يدعك السمن مع السكر جيداً.

ـ يخفق البيض، ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف إلى الخليط السابق.

ـ يضاف الجزر المبشور ويقلب الجميع.

ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجيا وتعجن.

تفرد العجينة، أو تشكل حسب الرغبة، وترص البسكوتات على صاج معدنى مدهون بالسمن.

ـ يخبز فى فرن متوسط الحرارة ويترك ليبرد

*****

مربعات البلح والموز

المقادير:ـ

١٧٥جرام دقيق الشوقان	ربع كيلو سكر ناعم
١٠٠جرام زبدة	ثلاثة أرباع كوب ماء
٢٢٥جرام بلح	٢ملعقة عسل صافى
٢٢٥جرام موز	عصير ليمونة

الطريقة:ـ

ـ يقطع البلح والموز، ويوضع فى مقلاة مع عصير الليمون والعسل والماء،

ويرفع على النار الهادئة مع التقليب من وقت لآخر، لمدة نصف ساعة.

- وحتى يصبح المزيج ليناً، ويترك ليبرد

- يوضع السكر والزبد والدقيق فى إناء ويسخن برفق مع التحريك أحياناً حتى يذوب السكر والزبدة، وتخفض الحرارة قليلاً ويستمر التسخين والتحريك حتى يتكرمل السكر، ويتحول الشوفان إلى اللون الأسمر المذهب.

- يصب نصف المقدار السابق فى صينية مدهونة بالسمن، ويسوى السطح بظهر ملعقة.

- نصب حشوة البلح والموز وتفرد، ثم تغطى بيقية مزيج الشوفان ويضغط برفق بظهر ملعقة معدنية.

- يترك البسكوت ليبرد، ثم يقطع إلى مربعات، ويقدم.

*****

بسكوت بالزبيب

المقادير:

فنجان دقيق صفار بيضتان

٤ ملاعق كبيرة زبد

واحد ونصف ملعقة كبيرة زبيب نباتى مفروم (مقطع)

نصف كوب سكر ناعم

الطريقة:-

- يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب.

- يضاف إليه السكر الناعم ويضرب جيداً حتى يصبح كالقشدة يضاف صفار البيض وقليل من الفانيليا، ويضاف الزبيب.

- ثم يضاف الدقيق المنخول بالتبادل، ويمزج جيداً حتى نحصل على عجينة يابسة.

تفرد إلى سمك نصف سم، وتقطع إلى مستديرات أو أشكال مختلفة.

- يوضع على صينية مدهونة، ويزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج ويترك ليبرد.

*****

بسكويت لانكشير

المقادير:

٢ملعقة كبيرة دقيق
بيضة - فانيليا
٢معقة كبيرة مسحوق الأرز
بيكنج بودر (١/ ٤ملعقة شاى)
٢ملعقة كبيرة سكر ناعم
٢ملعقة كبيرة زبد

للتجميل:

مربى - شوكلاته - فستق مفروم.

الطريقة:-

- يعمل بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة).

- يشكل العجين إلى قطع بحجم البندقة، ويضغط عليها قليلاً.

- تخبز فى فرن هادىء وتترك لتبرد.

يلصق كل اثنين بالمربى، وتجمل الحواف بالفستق المفروم، وتقدم

*****

بسكويت الجبن الرومى

المقادير:-

واحد ونصف كوب دقيق
٢ملعقة جبن رومى مبشور
ثلاثة أرباع كوب زبد
نصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون
نصف كوب لبن
نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
بيضة
نصف ملعقة - ملح ناعم

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق والحبهان والفلفل والملح.

- يوضع الزبد فى وعاء وتدعك جيداً بملعقة خشب تضاف الجبن الرومى المبشور، ويقلب جيداً.

- تضرب البيضة قليلاً، وتضاف إلى خليط الجبنة والزبد ويقلب الخليط جيداً.

- يضاف الدقيق والحبهان والملح والفلفل إلى الخليط السابق مع إضافة اللبن تدريجياً حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل.

- تفرد العجينة وتشكل إلى مستديرات أو مربعات أو حسب الرغبة.

- ترص فى صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق.

- تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى تنضج.

- تترك لتبرد، ثم تقدم.

*****

رقائق الأناناس

المقادير:ـ

٤٠جرام دقيق	٥٠جرام سكر
٥٠جرام زبد سايح	٥٠جرام من الأناناس الملبس بالسكر

قشر برتقالة مبشور

الطريقة:ـ

- تخفق الزبد مع السكر حتى نحصل على كريمة هشة.

- يفرم الأناناس قليلاً، ويحرك مع الكريمة المخفوقة وقشر البرتقال المبشور.

- يصفى الناتج على الدقيق المنخول ويعجن برفق.

- تفرد العجينة، بسمك ٣مم، ثم ترص على صينية مدهونة، ويخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ٨دقائق تقريباً، أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبى.

بسكويت الشوكلاته واللبن

المقادير:ـ

١٥٠ جرام دقيق	٤٠جرام سكر
٧٥جرام زبدة مقطعة	صفار بيضتين

الحشوة والتزيين:ـ

٥٠جرام زبدة	٥٠جرام شوكلاته

٣ملاعق صغيرة سكر ناعم

١٨حبة شوكلاتة قهوة ـ ذات جودة عالية ونكهة طيبة

ملعقة لبن حليب	مقدار من جلاسية القهوة الجليدى

ملعقة شاى قهوة خالصة

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق فى وعاء، ثم يضاف السكر والزبدة وصفار البيضتين، ويعجن الخليط حتى نحصل على عجينة لينة.

ـ تغطى العجينة، وتترك لمدة ساعة.

ـ تفرد العجينة على لوح خشبى مرشوش بالدقيق، وتقطع إلى مستطيلات صغيرة.

ـ ترص فى صينية مدهونة بالزبد، وتخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ١٨دقيقة أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبى، ثم يترك ليبرد.

ـ أثناء ذلك نقوم بإعداد الحشوة:ـ

نخفق الزبد تماماً حتى نحصل على كريمة. يمزج السكر مع الحليب ويضاف إلى الكريمة مع القهوة والشوكلاته.

ـ نجعل من البسكويت سندويتش محشو بهذه الحشوة.

ـ نصنع جلاسيه القهوة الجليدى كالآتى:ـ

ـ ينخل مقدار من السكر الناعم ويضاف إلى مقدار من الماء الساخن ويرفع

على النار حتى نحصل على قوام غليظ، ثم يضاف القهوة، واللون، ويقلب جيداً.

- توضع كرة من الجلاسية السابقة فوق كل قطعة بسكوت وتقدم.

*****

بسكويت اليانسون (٢)

المقادير:-

٣أكواب دقيق	نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
اثنين ونصب كوب سكر ناعم	نصف ملعقة كربونات النشادر.
١٠بيضات	ملعقة يانسون.

الطريقة:-

- يفصل بياض البيض عن الصفار، ثم يضاف السكر إلى الصفار ويضرب جيداً مع إضافة كربونات النشادر.
- يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً.
- يضاف بياض البيض المتجمد والدقيق بالتبادل مع التقليب بخفة.
- يصب فى صينية مدهونة، ويساوى السطح.
- يخبز فى فرن حار نوعاً، حتى تنضج.
- تترك لتبرد ثم تقطع إلى أصابع متساوية.
- يعاد البسكوت المقطع فى فرن هادئ حتى يتقدد.

*****

شرائح البسكوت بالنعناع

المقادير:

١٧٥جرام بقسماط ناعم (أو بسكوت مهشم)

١٠٠جرام سكر	١٥٠جرام زبدة

٤ملاعق لبن ملعقة شاى من روح النعناع

بضعة نقط من لون أخضر (لون طعام)

١٧٥جرام شوكلاته ١٧٥جرام سكر ناعم منخول

الطريقة:ـ

ـ تذاب ٧٥جرام من الذبدة وتحرك مع حبيبات البسكوت أو البقسماط.

ـ يضغط الناتج فى قالب مبطن بالزبد.

ـ يذاب بقية الزبد مع السكر والحليب، ويرفع فوق نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر، وحتى يغلى يترك ليبرد قليلاً ثم يخفق مع السكر الناعم وروح النعناع وبضع نقط من اللون الأخضر (لون طعام).

ـ يصب المزيج السابق على البسكويت الذى فى القالب أو الصينية، ويترك فى الثلاجة حتى يصبح متماسكاً.

ـ أثناء ذلك نقطع الشوكلاته إلى قطع صغيرة وتذاب فى وعاء، وتوضع فى حمام مائى ساخن حتى تذوب.

ـ تنثر الشوكلاته فوق البسكويت المثلج، وتترك حتى تتجمد، وتقطع إلى شرائح.

*****

بسكوت العسل الأسود

المقادير:ـ

٥ملاعق كبيرة دقيق بيضة ـ فانيليا مسحوق

٢ملعقة زبد أو سمن نصف ملعقة صغيرة جنزبيل

٢ملعقة كبيرة سكر بودرة

ربع ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم ـ ذرة ملح

١ملعقة كبيرة عسل أسود

للتجميل:ـ سكر ستترفيش

الطريقة:ـ

ـ ينخل الدقيق والملح وبيكربونات الصوديوم.

ـ يضاف الزبد أو السمن، ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى تماماً.

ـ يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيداً.

ـ يعجن الخليط بالبيض المضاف إليه فانيليا، ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة.

ـ تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة، وتدحرج على السكر السترفيش.

ـ ترص على صفيحة معدنية مدهونة بالسمن وتخبز فى فرن حار حتى تنضج (١٠دقائق).

*****

البسكوت المثلج

المقادير:ـ

٢كوب دقيق	كوب سكر.
ثلاثة أرباع كوب زبد أو سمن	نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
نصف ملعقة صغيرة فانيليا.	بيضتان.
ربع ملعقة بيكربونات صوديوم	٢ملعقة لبن.

يمكن إضافة مقدار من الكاكاو أو القرفة، أو الفول السودانى، أو البلح.

الطريقة:ـ

ـ يدعك السمن أو الزبد جيداً مع السكر حتى يصبح هشاً كالكريمة .

ـ يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف السمن والسكر (الكريمة) مع التقليب الجيد.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصوديوم ويقلب جيداً، ثم يضاف

إلى الخليط السابق.

- تعجن برفق، حتى نحصل على عجينة متجانسة، تشكل على هيئة اسطوانات قطرها ٥سم وطولها ١٢سم تلف كل واحدة فى ورق زبدة، وتوضع فى الثلاجة وتترك لليوم التالى.

- تقطع العجينة بالسكين إلى شرائح سمكها نصف سم، وترص فى صينية غير مدهونة، وتخبز فى فرن حار نوعاً حتى تنضج.

يمكن رش الوجة بسكر بودرة.

*****

أبجديات عمل الكعك

هناك ثلاثة أنواع من الكعك: البسيط، والدسم، والإسفنجى، فالأول تكون عادة المادة الدهنية فيه أقل من نصف كمية الدقيق وتكون نسب المقادير غالباً كالآتى:

كوب دقيق	بيضتان.
نصف كوب زبد	ملعقة بيكنج بودر.
٣ملاعق كبيرة سكر	لبن (للعجن).

هذا بالإضافة إلى بعض الفواكة الجافة، والمكسرات، أو البهارات التى تميز كل نوع عن الآخر.

وطريقة عمله:

- يجهز القالب بأن يدهن بالسمن الدافىء، أو يبطن بورق مدهون بالزبد أو السمن.

- ينخل الدقيق والخميرة معاً.

- يفرك الزبد فى الدقيق حتى يختفى باستعمال أطراف الأصابع.

- تضاف المقادير الجافة (سكر وغيره) ويمزج جيداً.

- تعمل حفرة فى الوسط ويصب السائل (البيض واللبن) ويقلب جيداً حتى

تتكون عجينة يابسة.

ـ يصب هذا الخليط فى القالب المعد سابقاً بحيث لا تزيد الكمية على ثلثية.

ـ تخبز فى فرن حار لمدة ١٠دقائق، ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج.

ـ يختبر نضج الكعك بغرس سكين رفيع فى أحد جوانبها فإذا خرج دون أن يعلق به عجين دل ذلك على نضجة.

ـ يغطى سطح الكعك إذا إحمر وجهه قبل تمام نضجة بورقة مزدوجة مدهونة سمناً.

ـ عند خبز الكعك يراعى وضعه وسط الفرن تماماً ليكون توزيع الحرارة متعادلاً. وإذا كان المراد خبز أكثر من كعكة فى المرة الواحدة ـ فيجب وضعها فى الفرن بحيث لا تلامس بعضها.

ـ كما يجب ألا تلامس جوانب الفرن ـ وإذا وضع الكعك على رفين يجب الا يكونا تحت بعضهما تماماً حتى يسمح بمرور الحرارة.

ـ يترك الكعك فى القوالب لمدة ٥دقائق بعد خروجه من الفرن ثم ينزع منها، ويقلب على منخل، أو قاعدة سلك.

ـ لا ينبغى أن يوضع على صحن، حتى لا يتكثف البخار تحته.

ـ يمكن تقطيع الكعك بطرق مختلفة وأشكال كثيرة حسب الرغبة.

ـ يمكن حفظ الكعك فى علبة صفيح محكمة القفل، وبحيث لا ينزع من ورقه.

*****

كعك الشوكلاتة

المقادير:

كوب دقيق	بيضتان
نصف كوب سكر ناعم	٢ملعقة مسحوق كاكاو أو شوكلاته بودرة
نصف كوب زبد أو سمن	واحد ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ربع كوب حليب.

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر.

- تفرك الزبد فى الدقيق حتى يختفى تماما وذلك باستعمال أطراف الأصابع.

- يضاف السكر الناعم ومسحوق الكاكاو، وتمزج جيداً.

- تعمل حفرة فى الوسط ويصب فيها البيض والحليب تدريجياً مع التقليب حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- تصب فى صينية مستديرة قطرها ٢٥سم وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً.

- تترك لتبرد على منخل، ثم تقدم على طبق مفروش بورق دانتيل، وتقطع بسكين وترش بالسكر الناعم.

*****

كعك البرتقال

المقادير:ـ

كوب دقيق	بيضتان
نصف كوب سكر ناعم	عصير برتقالة، وقشر برتقالة مبشورة
نصف كوب زبد أو سمن	واحد ونصف ملعقة بيكنج بودر

الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يضاف إليه الزبد ويفرك بأطراف الأصابع.

- يضاف السكر وبشر البرتقال ويستمر فى الفرك حتى يختفى الزبد تماماً.

- يخفق البيض جيداً ثم يضاف إلى خليط الدقيق ويعجن.

- ثم يضاف عصير البرتقال، ويقلب الخليط جيداً حتى نحصل على عجينة ناعمة.

- تصب فى قالب معد، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

- يمكن تغطية هذه الكعكة بحلوى الزبد بالبرتقال، وتجميلها بفصوص البرتقال.

*****

حلوى الزبد بالبرتقال

المقادير:-

٣بيضات	ثلثان فنجان سكر بودرة
فنجان زبد	بشر برتقالة

الطريقة:-

- يضرب البيض مع السكر بمضرب سلك على حمام مائى، ويستمر ذلك حتى نحصل على مزيج سميك.

- يرفع المزيج عن النار ويستمر فى الخفق حتى يبرد.

- يضرب الزبد حتى يصير قوامه مثل قوام البيض والسكر المضروب.

- يضاف خليط البيض والسكر إلى الزبد تدريجياً مع التقليب المستمر بواسطة مضرب سلك، ثم يضاف بشر البرتقال ويقلب جيداً.

*****

كعك الزبيب

المقادير:-

كوب دقيق	بيضة - حليب
نصف كوب سمن، أو زبد	واحد ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر
نصف كوب سكر ناعم	نصف كوب زبيب

الطريقة:-

- يبطن القالب ويجهز بورق الزبدة.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن فى الخليط السابق

حتى يختفى الزبدة، وذلك باستعمال أطراف الأصابع (الطريقة البسيطة).

- يضاف السكر الناعم والزبيب ويخلط جيداً.

- يصب البيض والحليب تدريجياً فى حفرة فى الوسط وتعجن المقادير السائحة حتى تحصل على عجينة يابسة

- يصب الخليط فى القالب المعد سابقًا إلى ثلثه، وتخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق. ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ويستغرق ذلك حوالى ساعة.

- يقلب القالب على منخل، أو قاعدة سلك ليبرد.

- يقدم فى طبق مفروش بورق الدانتيل.

*****

كعك جوز الهند

نفس المقادير السابقة، ونفس الخطوات السابقة فى كعك الزبيب. فقط استبدل الزبيب بجوز هند مبشور.

*****

كعك العيد

المقادير:ـ

كيلو دقيق	واحد ملعقة كبيرة سمسم محمص
نصف كيلو سمن	واحد ملعقة صغيرة بيكنج بودر
واحد ونصف كوب ماء	ربع ملعقة صغيرة ملح.
واحد ملعقة كبيرة ريحة الكعك.	

كعك العيد (١)

الطريقة:ـ

- ينخل الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر ،يعمل به حفرة.

- يقدح السمن، ويصب على الدقيق.

- يفرك السمن مع الدقيق، ثم تضاف رائحة الكعك والسمسم المحمص.

- يذاب الملح فى ماء دافىء ثم يعجن به الدقيق.

- يترك قليلاً - ثم يفرد ويشكل حسب الرغبة مستديرات . أو على شكل سمبوسكات محشوة بالملبن.

ينقش السطح، ثم يخبز الكعك فى فرن متوسط الحرارة.

يترك يبرد - ثم يرش بسكر بودرة ويقدم.

*****

كعك العيد (٢)

المقادير:ـ

كيلو دقيق	كيلو ماء دافىء.
اثنين ونصف كوب سمن	ربع ملعقة صغيرة ملح
اثنين ونصف كوب سمن	ربع ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة سكر سنترفيش	سمسم محمص.
قطعة خميرة بيرة صغيرة.	عجمية.
١ ملعقة صغيرة من ريحة الكعك	

مقادير العجمية:ـ

٣ ملاعق كبيرة سمن	١ ملعقة صغيرة سمسم محمص.
٢ ملعقة كبيرة دقيق.	نصف ملعقة صغيرة بهار كعك.
١ فنجان عسل أبيض.	

الطريقة: (أولاً: طريقة عمل العجمية):

- يقدح السمن ويضاف إليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم، ويرفع الإناء من فوق النار.

- يضاف العسل تدريجيًا ويقلب جيدًا. ثم يعاد الإناء على النار مع التقليب

المستمر حتى يغلظ قوامه (العجينة) ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد، ثم تتكور وتستعمل فى الحشو.

ثانيًا: طريقة عمل الكعك:

ينخل الدقيق ورائحة الكعك والملح، ويوضع فى إناء ويرش فوقه السمسم المحمص.

- يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب فى الحال على الدقيق، ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته، ثم يفرك جيدًا باليد.

تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف إليها الماء الدافىء، مع لت العجينة جيدًا حتى تتكون عجينة يابسة ثم تترك حتى تختمر.

- تكور العجينة إلى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق إعدادها.

تبطط باليد، ويجمل الوجه بالمنقاش، وتخبز فى فرن حتى تنضح، وترش بسكر بودرة. وتقدم.

*****

كعك الشوكولاتة بالبندق

المقادير:-

١٧٥ جرام دقيق.

١٧٥ جرام سكر أسمر ناعم.

١٠٠ جرام شوكلاته.

٥٠ جرام زبدة أو سمن.

٥٠ جرام بندق مفروم.

بيضتان.

الطريقة:-

- تقطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، وتوضع فى مقلاة فى حمام مائى. تضاف إليها الزبدة أو السمن، وتسخن برفق مع التحريك حتى تذوب الشوكولاتة.

- تترك لتبرد قليلاً.

يخفق البيض مع السكر ويضاف البندق والدقيق المنخول.

يضاف كل ذلك إلى الكريمة المخفوقة ويخلط جيدًا.

يصب فى قالب مبطن بورق الزبدة، أو صينية مدهونة ومبطنة بورق الزبدة، وتخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة - أو حتى تتماسك العجينة أو تنضج.

- يترك الكعك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه - ونقله ليبرد تمامًا. ثم يقدم.

*****

كعك بالعسل الأبيض

المقادير:-

كوب دقيق.	ربع ملعقة شاى مسحوق جوزة الطيب.
نصف كوب لبن.	نصف ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم.
ملعقة كبيرة عسل أبيض	ملعقة خل.
٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم.	٢ ملعقة كبيرة سمن سائح.
٢ ملعقة كبيرة زبيب.	واحد ونصف ملعقة كبيرة لارنج مسكر.

الطريقة: -

- يفرك السمن فى الدقيق حتى يختفى تمامًا ثم يضاف إليه السكر والزبيب، وجوزة الطيب واللارنج ويخلط الجميع جيدًا.

- يدفأ اللبن ويضاف إلى العسل ويقلب جيدًا، ويترك الخليط حتى يبرد.

- تذاب البيكربونات فى قليل من اللبن، وتضاف للخليط ثم يضاف الخل.

- يعجن المزيج السابق بخليط اللبن عجينة لينة ناعمة.

- تصب العجينة فى قالب معد - مبطن بورق الزبدة، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة واحد ونصف ساعة تقريبًا.

*****

كعك الشوكولاتة بالبندق

المقادير:ـ

١٧٥ جرام دقيق.

١٧٥ جرام سكر أسمر ناعم.

١٠٠ جرام شوكلاته.

٥٠ جرام زبدة أو سمن.

٥٠ جرام بندق مفروم.

بيضتان.

الطريقة:ـ

ـ تقطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، وتوضع فى مقلاة فى حمام مائى. تضاف إليها الزبدة أو السمن، وتسخن برفق مع التحريك حتى تذوب الشوكولاتة.

ـ تترك لتبرد قليلاً.

يخفق البيض مع السكر ويضاف البندق والدقيق المنخول.

يضاف كل ذلك إلى الكريمة المخفوقة ويخلط جيداً.

يصب فى قالب مبطن بورق الزبدة، أو صينية مدهونة ومبطنة بورق الزبدة، وتخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة ـ أو حتى تتماسك العجينة أو تنضج.

ـ يترك الكعك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه ـ ونقله ليبرد تمامًا. ثم يقدم.

❋❋❋❋❋

كيك بالعجوة

المقادير: ـ

ثلاثة ونصف فنجان دقيق.

٣ملاعق صغيرة بيكنج بودر.

نصف فنجان زبدة

ملعقة صغيرة قرفة.

٢ فنجان سكر

ملعقة صغيرة قرنفل.

فنجان لبن حليب

ربع ملعقة صغيرة جوزة الطيب.

ثلاثة أرباع فنجان بلح مفروم (عجوة) ملعقة كبيرة عسل أسود.

٦ بيضات علبة مربى.

الطريقة: ـ

ـ تدعك الزبدة جيدًا بملعقة خشبية حتى تخف وتصبح كالقشدة ثم يضاف السكر تدريجيًا، ويستمر الدعك حتى نحصل على كريمة.

ـ يخفق البيض جيدًا ثم يضاف إلى خليط السكر ويقلب معه جيدًا.

ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى خليط الزبد والسكر مع الحليب بالتناوب . حتى ينتهى المقدار.

ـ ويعجن حتى نحصل على عجينة متجانسة.

ـ يوضع ثلثى هذا الخليط فى صنيتين مبطنتان ومدهونتان بالسمن ومرشوشتان بالدقيق.

(تخبز كل صينية على حدة، حتى النضج فى فرن متوسط الحرارة).

ـ يخلط البلح (العجوة) والتوابل والعسل بالثلث الباقى من العجينة وتصب فى صينية ثالثة مبطنة ومدهونة. وتخبز فى فرن متوسط الحرارة. وتترك حتى تبرد.

*****

كيك رقائق الموز بالشوكولاتة.

المقادير: ـ

واحد ونصف فنجان دقيق.

ثلاثة أرباع فنجان زبدة ـ أو سمن سايح.

ثلاثة أرباع سكر ناعم. ٥٠ جرام شيكولاتة.

١٠٠ جرام من رقائق الموز. بيضة مخفوقة،

نصف ملعقة صغيرة فانيليا. نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة: ـ

ـ يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش.

ـ تضاف البيضة والفانيليا مع إستمرار الخفق وتضاف الفانيليا.

ـ تنشر شرائح الموز بين ورقتى سلوفان ثم تهشم بواسطة الشوبك . ثم يضاف الموز إلى الكريمة المخفوقة. مع إضافة الدقيق المنخول مع البكنج بودر وشرائح الشوكولاتة. ويخلط الجميع جيداً.

يصب الخليط السابق فى صينية مدهونة، ويسوى السطح بشوكة ليعطى شكلاً.

ـ تخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ١/٤ ساعة ـ أو حتى يتكون اللون الذهبى.

ـ يترك الكعك حتى يبرد، قبل تقطيعه ويمكن تشكيل الخليط السابق (العجين) بوضع ملعقة كبيرة منه على الصينية المدهونة، بأشكال متباعدة ثم يسوى فى فرن معتدل الحرارة.

*****

كعك الجوز بالشوكولاتة

المقادير:

نصف كوب دقيق	٣ بيضات.
نصف كوب عين جمل مبشور	نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
نصف كوب زبد.	ملعقة صغيرة روح الفانيليا.
٥ ملاعق كبيرة سكر ناعم.	ربع كوب لبن.
٢ ملعقة كبيرة شوكولاتة مبشورة.	

الطريقة:

ـ تخفق الزبدة جيداً مع السكر حتى تكون كالقشدة.

ـ تذاب الشوكولاتة فى قليل من اللبن، وتضاف إلى الزبد وتقلب جيداً.

- يخفق البيض جيدًا، ويضاف إلى الخليط السابق، ويقلب معه جيدًا.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف للخليط مع التقليب بخفة.

- يصب الخليط فى صينية مستطيلة مدهونة، ويساوى السطح بخفة، ويرش بعين الجمل المفروم غليظًا.

- يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة، ثم يترك ليبرد تمامًا.

- يقطع إلى مربعات، ثم يقدم على ورق دانتيل.

*****

كعك البندق والزنجبيل

المقادير: -

اثنين ونصف كوب دقيق.	واحد ونصف كوب زبد أو سمن.
ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم.	٥٠ جرام (نصف كوب) بندق مفروم.

الحشوة والتزيين:

٢ كوب قشدة.	٥٠ جرام زنجبيل (شراب).

بندق مقسم أنصاف.

الطريقة: -

- يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على كريمة.

- نضيف تدريجيًا الدقيق المنخول إلى الكريمة المخفوقة حتى نحصل على عجينة متماسكة.

- تغطى العجينة وتترك مدة نصف ساعة.

- تفرد العجينة بسمك نصف سم على لوح مرشوش بالدقيق.

ثم تقطع إلى ١٢ حلقة باستخدام قطاعة قطرها ٧سم للست حلقات الأولى.

وبقطر ٦سم للست حلقات الباقيات.

- تنقل القطع إلى صينية مدهونة، وتخبز فى فرن معتدل الحرارة، ثم ينقل

ليبرد تمامًا.

- تخفق القشدة مع أربعة ملاعق صغيرة من شراب الزنجبيل.

- يؤخذ ٦ ملاعق من هذا المزيج وتوضع فى كيس التنبيب (كيس به بلبلة).

- يعمل من كل قطعتين سندوتشًا محشوًا بالكريمة (القشدة)، وتعصر فوق مقدمة كل قطعة من المزيج السابق، وتزين الكعكة بنصف بندقة. وترص على طبق مفروش بورق دانتيل.

*****

كعكة الموز والبرتقال والتمر

المقادير:

٢ فنجان دقيق	فنجان موز مهروس (٣ أصابع موز).
ثلث فنجان سكر	ثلث فنجان عصير برتقال.
نصف فنجان زبدة.	٢ ملعقة قشر برتقال مبشور.
ثلاثة أرباع فنجان قطع تمر.	نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يدهن القالب المستطيل بالزبدة ويغطى بالورق المدهون بالزبدة من القاعدة والجوانب.

- تخفق الزبدة والسكر وقشر البرتقال المبشور جيدًا حتى تصبح هشة كالكريمة، ثم يضاف البيض تدريجيًا، ثم الموز المهروس وتخفق الخليط جيدًا.

- يضاف التمر ونصف مقدار الدقيق المنخول مع البيكنج بودر ونصف عصير البرتقال، ويخلط - ثم يضاف باقى كمية الدقيق وعصير البرتقال، ويحرك المزيج جيدًا.

- يصب المزيج المتجانس فى القالب المعد، ويخبز فى فرن معتدل الحرارة حتى يتم نضجه (حوالى ساعة) ويترك ٣ دقائق ليبرد قليلاً، قبل أن يقلب فوق قاعدة سلك لكى يبرد تمامًا.

كعك جوز الهند (٢)

المقادير:

٢ كوب دقيق.
٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور.
نصف كوب زبدة.
ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
نصف كوب سكر.
نصف ملعقة صغيرة كربونات صودا
٣ ملاعق كبيرة حليب
رشة ملح. نصف ملعقة صغيرة فانيليا.
بيضة.

الطريقة: ـ

ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر، والصودا، ثم يضاف الزبد السايح إلى الخليط السابق ويفرك بأطراف الأصابع جيداً.

يضاف السكر وجوز الهند ويخلط الخليط، ثم تخفق البيضة مع الحليب والفانيليا، وتضاف إلى خليط الدقيق وتقلب بملعقة خشبية حتى يتجانس.

ـ تدهن الصينية بالزبدة، وتملأ ملعقة طعام من العجين ويصب فى الصينية فى صفوف منتظمة وتبعد كل واحدة عن الأخرى ٣سم.

ـ يزج بالطبق فى فرن معتدل الحرارة، وتخبز، ثم تترك لتبرد قليلاً، قبل أن ترص فى أطباق.

*****

كعكة الليمون بالكريمة

المقادير: ـ

اثنين ونصف فنجان دقيق
واحد ونصف فنجان زبدة.
٢ فنجان سكر
٢ملعقة شاى قشر ليمون مبشور.
٦ بيضات
نصف ملعقة بيكنج بودر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
مقدار من الكريمة.

الطريقة:ـ

ـ تدهن الصينية، أو القالب الدائرى بالزبدة، ويغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة.

ـ تضرب الزبدة والسكر وقشر الليمون جيدًا حتى تصبح هشة ويضاف البيض تدريجيًا، مع استمرار الخفق (يفضل إستعمال الخلاط الكهربى).

ـ يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر إلى المزيج السابق ويحرك المزيج جيدًا حتى يتجانس. ثم يصب فى القالب المعد، ويخبز فى فرن معتدل الحرارة (حوالى ١ ونصف ساعة).

تترك الكعكة حتى تبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تمامًا ـ وترش بالسكر الناعم، وتقدم.

يمكن تقديمها بمفردها ـ أو مع الكريمة.

*****

كعكة التفاح باللوز

المقادير:ـ

١ فنجان دقيق.	٢بيضة.
١ فنجان زبدة.	ربع فنجان لوز مقشر.
ثلثين فنجان سكر ناعم.	تفاحة مبشورة.
ثلث فنجان حليب.	نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

ـ تجهز الصينية، أو القالب الدائرى بدهنه بالزبدة ثم تغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة.

ـ يضاف السكر إلى الزبد، ويضرب جيدًا حتى يصبح الخليط هشًا كالقشدة، ثم يضاف البيض تدريجيًا ويخفق جيدًا.

ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى المزيج السابق مع إضافة

الحليب والتقليب الجيد المستمر.

- يصب الخليط فى القالب السابق إعداده، ثم يرش فوقه التفاح المبشور، واللوز المقشر، ويخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ثلثى ساعة تقريبًا . حتى ينضج ثم يترك ٥ دقائق ليبرد قليلاً ثم يقلب بعدها على شبكة سلك ليبرد تمامًا - وتقدم.

*****

كعكة الموز والأناناس

المقادير:

واحد ونصف فنجان دقيق	٢ فنجان أناناس مفروم ومصفى من شرابه.
نصف فنجان زيت	١ فنجان سكر
ثلاثة أرباع فنجان جوز مبشور	١ ملعقة صغيرة قرفة.
١فنجان موز مفروم	ثلث ملعقة صغيرة بيكربونات صودا.
٢ بيضة.	

الطريقة: -

- ينخل الدقيق والبيكربونات ثم يضاف إليه السكر والقرفة والجوز المبشور، ويخلط الجميع جيدًا.

- يخفق البيض قليلاً، ثم يضاف إليه الزيت والموز المفروم، والأناناس، ويحرك بملعقة خشبية ثم يضاف إليه مخلوط الدقيق السابق. ويقلب جيدًا، حتى يتكون خليط متجانس.

- يجهز قالب فرن بدهنه بالزبد، وتغطية قاعدته بورقة مدهونة بالزبد، ثم يصب فيه الخليط ويسوى سطح العجينة باحتراس، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريبًا حتى تنضج الكعكة.

- تترك الكعكة لمدة ٥ دقائق حتى تبرد قليلاً ثم تقلب على قاعدة سلك، أو منخل لتبرد تمامًا - ثم تقدم.

كعك العرس

المقادير:

٤ أكواب دقيق.	كوب لارنج مسكر.
٤ أكواب زبد	كوب ليمون مسكر.
٤ أكواب سكر	ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
٩ بيضات.	بهارات منوعة.
٦ أكواب زبيب	نصف ملعقة بهار أفرنجى.
كوب لوز مفروم.	نصف ملعقة زنجبيل ناعم.
كوب كبير لبن	نصف ملعقة قرفة.

عدد ١ جوزة طيب مبشورة.

الطريقة: ـ

ـ تجهز صينية كبيرة قطرها ٤٠سم ـ تكسى جدرانها بأربعة طبقات من الورق المدهون بالسمن، والقاع يكسى بطبقتين من الورق المدهون.

ـ تعمل الكعكة كالآتى:

ـ يدعك الزبد جيدًا بملعقة خشب حتى يلين، ثم يضاف إليه السكر ويستمر الدعك جيدًا حتى تصبح مثل الكريمة المخفوقة.

ـ تضاف بيضة ثم ملعقة دقيق، ويخلط. ثم تضاف بيضة ثانية ثم ملعقة دقيق أخرى... وهكذا حتى ينتهى المقدار. (يضاف اللبن كلما إحتاج الأمر)

ـ تخلط العجينة جيدًا جدًا لمدة نصف ساعة.

ـ تضاف الفاكهة والمكسرات إلى العجينة وتخلط تمامًا.

ـ يصب الخليط فى الصينية المعدة سابقًا، ويسوى السطح تمامًا، ويدهن بقليل من اللبن.

ـ توضع الصينية على صاج به طبقة من الرمل.

ـ تخبز فى فرن هادىء لمدة ٤ ساعات تقريبًا.

- تترك لتهدأ مدة ساعة. ثم تقلب على شبكة سلك حتى يبرد تمامًا. وتجمل بحلوى اللوز - أو حسب الذوق. وتقدم.

*****

سندوتش الكعك الأسفنجى

المقادير: -

نصف كوب دقيق	نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
نصف كوب سكر ناعم	فانيليا - أو قشر ليمون مبشور.
٤ بيضات .	ملعقة كبيرة زبدة.

الحشو:ـــ

مربى يضاف إليها لوز وبندق محمص ومفروم غليظًا

أى حشوات أخرى (الشوكولاتة - أو القهوة).

الطريقة: -

- يضرب البيض جيدًا بمضرب سلك ثم يضاف السكر ويستمر فى الضرب حتى يكون المزيج سميكًا. يوضع فى حمام مائى. (به ماء ساخن).

- يرفع الإناء الذى به الخليط من الإناء الآخر ويستمر فى الضرب حتى يبرد الخليط (تضاف الفانيليا - أو قشر الليمون المبشور).

- يضاف الدقيق بعد نخله مع البيكنج بودر.

- يمزج بخفة متناهية - ثم يقسم إلى نصفين.

- يصب الخليط فى صنيتين مدهونتين وتخبز الصنيتان فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق.

- ثم تترك لتبرد قليلاً.

- تقلب كل واحدة على منخل، أو قاعدة سلك وتترك حتى تبرد.

- يوضع الحشو المطلوب على إحدى الكعكتين ثم تغطى بالثانية ويرش السطح بالسكر الناعم - وتقدم.

كعك البقسماط

المقادير: ـ

١كوب بقسماط (فتات خبز مقدد ومطحون).

كوب سكر ٤بيضات فانيليا.

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

مقدار من الشراب السكرى.

الطريقة:

- يضرب البيض مع السكر حتى يكون سميكًا.

- يضاف البقسماط تدريجيًا ويقلب بخفة ويضاف البيكنج بودر مع آخر ملعقة بقسماط، ويقلب جيدًا.

- يصب فى قالب مدهون ومرشوش بالدقيق، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة.

- يجهز مقدار من الشراب. بإذابة السكر فى ماء مغلى فى حمام مائى وإضافة اللون والنكهة المناسبة.

- تسقى الكعكة السابقة بالشراب وهى دافئة، ثم تترك لتبرد تمامًا وتجمل حسب الرغبة وتقدم.

*****

الكعك الصخرى البسيط

المقادير: ـ

كوب دقيق ربع كوب زبيب

نصف كوب سمن، أو زبد ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

نصف كوب سكر ناعم مقدار من اللبن.

الطريقة: ـ

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن فى خليط الدقيق

حتى يختفى تمامًا ـ ذلك باستعمال أطراف الأصابع.

ـ يضاف السكر والزبيب ويمزج الجميع جيدًا.

ـ يضاف قليل من اللبن أثناء العجن. حتى نحصل على عجينة يابسة.

ـ توضع العجينة على صينية مدهونة على شكل أكوام متساوية فى الحجم ـ أشبه بالصخرة.

ـ تستخدم الشوكة والملعقة فى عمل ذلك، وتترك مسافات بين كل كعكة وأخرى.

ـ يخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق ـ أو حتى ينضج.

*****

الغريبة

المقادير: ـ

٢ فنجان دقيق	مكسرات حسب الرغبة.
فنجان سمن (أو زبد)	فنجان سكر ناعم.

الطريقة: ـ

ـ يدعك الزبد جيدًا بمعلقة خشب يضاف إليه السكر الناعم ويرب جيدًا ليكون كالقشدة.

ـ يضاف الدقيق المنخول تدريجيًا مع إستمرار الدعك حتى تتكون عجينة يابسة.

ـ تشكل إلى كرات، أو مستديرات أو حسب الرغبة. وتجمل بالمكسرات (لوز ـ فستق) وتخبز فى فرن هادىء ـ وتترك قليلاً حتى تبرد.

*****

غريبة الزبيب والتفاح المفروم

المقادير: ـ

٢ ونصف كوب دقيق واحد ونصف كوب من الزبيب والتفاح المفروم.

كوب سكر ناعم ربع كوب من دقيق الأرز.

واحد ونصف كوب زبد (أو سمن).

الطريقة: ـ

ـ يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش كالكريمة.

ـ ينخل الدقيق مع دقيق الأرز ثم يضاف تدريجيًا إلى الكريمة المخفوقة للحصول على عجينة متماسكة.

ـ تصب العجينة فى صينية مدهونة بالسمن وتضغط، ويسوى السطح بملعقة معدنية ساخنة.

ـ ينثر خليط الزبيب والتفاح المفروم، ويضاف بقية العجينة (مقدار يسير) ويضغط بخفة ويسوى السطح.

ـ يثقب السطح بواسطة شوكة لتعمل خانات على شكل مربعات أو مستطيلات صغيرة (مقسمة).

ـ تخبز فى فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة تقريبًا، أو حتى نحصل على لون فضى شاحب.

ـ نباعد ما بين الخانات، وينثر السكر على مقدمة كل قطعة غريبة.

ـ يترك ليبرد تمامًا ثم يقدم.

*****

غريبة دقيق الشوفان

المقادير: ـ

كوب من دقيق الشوفان ربع ملعقة بيكربونات صوديوم.

نصف كوب دقيق عادى. ربع ملعقة صغيرة ملح.

كوب من الزبد أو السمن — نصف كوب سكر ناعم.

الطريقة: ـ

ـ يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش لين كالكريمة.

ـ ينخل الدقيق مع الملح وبيكربونات الصوديوم، ثم يضاف هذا الخليط تدريجيًا إلى الكريمة المخفوقة، لنحصل على عجينة حبيبية.

ـ تصب العجينة وتضغط فى قالب مدهون بالسمن، ويسوى السطح بظهر ملعقة ساخنة. وتثقب بالشوكة وتترك لمدة ساعتين.

ـ تخبز الغريبة فى فرن حرارته معتدلة لمدة نصف ساعة أو حتى نحصل على لون أسمر خفيف.

تقطع وهى ساخنة قطع متساوية ثم تترك لتبرد قليلاً قبل نقلها على شبكة سلك لتبرد تمامًا. وتقدم.

*****

كعك العسل الأسود

المقادير: ـ

٢ كوب دقيق — نصف معلقة صغيرة زنجبيل.

كوب عسل أسود — نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

ربع كوب سمن ـ أو زبد — ثُلث ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم.

نصف كوب ماء مغلى.

الطريقة: ـ

ـ يضاف السمن السايح إلى الماء المغلى والعسل الأسود ويخلط الجميع.

ـ يضاف الدقيق تدريجيًا، مع البيكنج بودر الزنجبيل والبيكربونات بعد نخلهم ـ ويقلب جيدًا حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- يصب الخليط فى قالب مدهون بالسمن ومرشوش بالدقيق.

- يخبز فى فرن حار حتى ينضج. ثم يترك ليبرد قليلاً ثم يقطع إلى قطع متساوية. ويقدم.

*****

كعك القهوة

المقادير: -

كوب دقيق	بيضتان.
ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم	ملعقة كبيرة من روح القهوة.
ثلاثة أرباع كوب زبد	ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يدعك الزبد جيدًا بملعقة خشب ثم يضاف السكر ويستمر الدعك حتى نحصل على كريمة مخفوقة هشة.

- يضاف البيض (بيضة ثم يعقبها ملعقة دقيق ثم بيضة ونتبعها بقليل من الدقيق المنخول مع إستمرار التقليب . ويضاف البيكنج بودر مع آخر ملعقة دقيق.

- تضاف روح القهوة، ويعجن الخليط جيدًا.

- تصب العجينة فى صنية مدهونة بالسمن، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى تبرد.

- تقطع إلى قطع متساوية، وتجمل بحلوى القهوة وتقدم.

*****

كعك اللوز المطحون

المقادير: -

ربع كيلو لوز مطحون	٥ نقط من روح اللوز.
ربع كيلو سكر ناعم	١ فنجان من مربى المشمش.

بياض ٣ بيضات

مقدار من غطاء الجلاسيه، ولون طعام حسب الرغبة.

الطريقة:ـ

ـ يخفق زلال البيض (البياض) حتى يجمد قليلاً، ثم يضاف نصف كمية السكر ويستمر الخفق.

ـ يضاف اللوز المطحون وروح اللوز، وباقى السكر ويخلط الجميع جيداً.

ـ يصب الخليط فى صنية مبطنة بورق الزبدة أو قالب مستطيل مبطن بورق الزبدة المدهون بالسمن. ويسوى السطح.

ـ تخبز فى فرن حرارته هادئة لمدة نصف ساعة. ثم يسحب القالب من الفرن ـ وتعمل على العجينة علامات باستخدام الشوكة ـ أو القطاعة. ثم يعاد إلى الفرن مرة ثانية ويخبز لمدة نصف ساعة أخرى.

أو حتى تصل إلى لون أسمر ذهبى. ثم يترك ليبرد قليلاً ـ ثم يقلب برفق على قاعدة سلك حتى يبرد تمامًا.

ـ أثناء ذلك تسخن مربى المشمش فى قليل من الماء على حمام مائى.

ـ يمكن إضافة اللون الطبيعى إلى الجلاسيه لتجميل الكعكة (تقريبًا تسع قطع).

ـ نضع جزء من الحشوة (مربى المشمش) على كل قطعة كعك وتقدم على طبق مفروش بورق دانتيل.

*****

السميط

المقادير:ـ

٤ فنجان دقيق عادى

ثلاثة أرباع فنجان ماء دافىء.

نصف فنجان بن حليب مغلى.

٢ ملعقة خميرة جافة

(باكو خميرة بيرة)

سمسم محمص.

بيضة صغيرة مخفوقة	ماء.	٢ ملعقة صغيرة زيت.
٢ ملعقة صغيرة سكر.		١ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة: ـ

- تنقع الخميرة فى ربع فنجان ماء دافىء وتحرك بملعقة حتى تذوب.

- ينخل الدقيق فى وعاء ويؤخذ منه مقدار فنجان ويترك جانبًا.

- يضاف بقية الماء الدافىء (نصف كوب) والحليب الدافىء إلى الخميرة، ثم يضاف الملح والسكر، وتحرك بملعقة حتى يذوب الملح والسكر.

- يصب السائل السابق وسط الدقيق ويحرك مع قليل من الدقيق حتى يتكثف. ويغطى الوعاء. ويترك فى مكان دافىء لمدة ١٠دقائق حتى يصبح السائل رغويًا.

- يخلط السائل مع بقية الدقيق فى الوعاء، ويخفق حتى يصبح غليظ القوام. ثم يخفق باليد لمدة١٠ دقائق ـ أو يستخدم فى ذلك الخلاط الكهربى لمدة ٥ دقائق.

- يخفق الزيت بالتدريج مع إضافة قليل من الدقيق المتروك.

- توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق. وتعجن بإضافة أكبر قدر من الدقيق المتروك يمكن العجينة أن تستوعبه.

- يستمر العجن لمدة ١٠ دقائق. أو حتى تصبح العجينة متماسكة وناعمة. ثم تعمل على شكل كرة.

- يدهن الوعاء بقليل من الزيت ثم يعاد إليه العجينة وتقلب حتى تدهن جميعها بالزيت.

- تغطى بقطعة من البلاستيك أو السلوفان وتترك فى مكان دافىء لمدة ١/٢ ساعة أو حتى تختمر ويتضاعف حجمها.

- تضغط العجينة وتوضع على لوح مرشوش بالدقيق، تعجن قليلاً ثم تقسم إلى قطع بحجم البيضة الصغيرة.

- تدحرج قطعة العجينة حتى تتشكل على هيئة حبل (إسطوانة) سمكه ١سم، وطوله ٢سم.

- نجعل الحبل على شكل دائرة بتداخل النهايتين والضغط عليهما حتى يلتصقا.

- نجهز ٥ دوائر مثل السابقة ثم تدهن بالبيض المخفوق وتغمس فى صحن السمسم - ثم توضع على قطعة من ورق الزبدة.

- نجعل باقى قطع العجين على شكل دوائر مثل السابقة - خمس قطع فى كل وجبة، ثم تدهن بالبيض وتغمس فى السمسم.

- يغطى السميط الجاهز بقطعة قماش ويترك فى مكان بعيد عن التيارات الهوائية لمدة نصف ساعة.

نضع صاج من الماء الساخن على الرف السفلى للفرن الحار، ويشوى السميط على الرف الأوسط من الفرن لمدة ربع ساعة وحتى تبدو كعكات السميط جوفاء عندما تقرع عليها.

- بعد الشوى، ندهن كعكات السميط الساخنة بالماء، ونتركها على ورق الشى حتى تبرد وهذا الدهن يجعل وجه الكعكة أحسن.

- يمكن خبز الكعكات كل ٥ وحدات معًا فى الفرن.

- توضع الكعكة الثالثة بين الكعكتين السابقتين، وتلصق بيهما بقليل من المربى (الحشوة) ثم يرش السطح بسكر ناعم، وقرفة مطحونة، وتقدم.

*****

كعكة البطاطس بالشوكولاتة

المقادير: -

اثنين ونصف فنجان دقيق. ٤ بيضات. واحد ونصف فنجان سكر

ثلثين فنجان كاكاو اثنين ونصف فنجان زبدة

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر. ١ فنجان بطاطس مبشورة

١ فنجان حليب.

للتزيين: ٢ فنجان زبدة ٤ ملعقة كاكاو.

٣ فنجان سكر ناعم ٤ ملعقة حليب.

الطريقة: ـ

ـ يخفق الزبد والسكر جيدًا فى وعاء حتى يصبح المزيج هشًا كالقشدة ثم يسكب البيض تدريجيًا ويخفق الجميع.

ـ تضاف البطاطس المبشورة مع الدقيق المنخول والبيكنج بودر والكاكاو تدريجيًا وبالتناوب، إلى الخليط السابق مع إستمرار التقليب لنحصل على مزيج متجانس.

ـ يصب المزيج فى قالب دائرى مدهون بالزبد، ومبطن بورق مدهون بالزبد، ويخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ثلثى ساعة تقريبًا.

ـ تترك الكعكة ٥ دقائق لتبرد قيلاً ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تمامًا. ثم ترش بطبقة من الشوكولاتة.

طبقة الشوكولاتة: ـ

ـ يخفق الزبد جيدًا حتى يصبح هشًا كالقشدة، ثم يضاف السكر الناعم تدريجيًا والكاكاو والحليب، ويخفق الجميع جيدًا حتى يصبح الخليط متماسكًا قابلاً للإستعمال.

*****

كعكة البرتقال بالزبادى

المقادير: ـ

٢ فنجان دقيق فنجان زبدة. ١ فنجان لبن زبادى

فنجان سكر. ربع فنجان من عصير برتقال ٣بيضات.

نصف فنجان قشر ليمون مبشور نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

ملعقة قشر برتقال مبشور.

للتجميل:ـ واحد ونصف فنجان سكر ناعم ٣جم زبدة.

٢ ملعقة عصير برتقال.

الطريقة: ـ

ـ تخفق الزبدة والسكر جيدًا، حتى يصبح المزيج هشًا كالقشدة ثم يضاف قشر البرتقال المبشور، ثم يضاف صفار البيض تدريجيًا، ويخفق المزيج جيدًا.

ـ يضاف قشر الليمون إلى المزيج، ثم الدقيق المنخول مع البيكنج بودر بالتناوب مع اللبن الزبادى ويقلب جيدًا.

يخفق بياض البيض ثم يضاف إلى المزيج السابق ويخلط جيدًا، ثم يصب فى قالب مدهون ومبطن بورق مدهون بالزبدة، ويخبز فى فرن منخفض الحرارة لمدة ساعتين تقريبًا.

ـ تترك الكعكة لمدة ٥ دقائق لتبرد قليلاً، ثم تقلب على قاعدة سلك حتى تبرد تمامًا.

ـ أثناء ذلك يتم تجهيز طبقة من كريمة البرتقال ـ بأن يخلط السكر الناعم المنخول مع الزبد، ويضرب جيدًا، ويضاف إليه عصير البرتقال، ويقلب جيدًا حتى نحصل على مزيج متماسك ويدهن به سطح الكعكة ـ وتقدم.

*****

شرائح الفستق

المقادير: ـ

واحد ونصف فنجان دقيق — واحد وربع فنجان زبدة

نصف فنجان مربى توت — ملعقة ماء.

للتغطية:ـ

واحد ونصف فنجان فستق محمص — نصف فنجان من فتات الكعك.

ثلاثة أرباع فنجان سكر — ملعقة كاكاو

بياض بيضة — ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة: ـ

ـ ينخل الدقيق فى وعاء ويضاف إليه الزبدة قطعة قطعة وتدعك فى الدقيق

بأطراف الأصابع.

- تنثر كمية الماء (ملعقة ماء) على الدقيق والزبد، ويستمر دعك العجينة بهدوء على سطح مرشوش بالدقيق، ثم تغطى بورق سلوفان وتوضع فى الثلاجة لمدة نصف ساعة.

- تفرد العجينة فى قالب مدهون بالزبدة، وتغرز الشوكة فى العجينة فى عدة مواضع، ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة، ثم تترك لتبرد لمدة ١٠ دقائق.

- تدهن الشريحة بطبقة من المربى، ثم بطبقة من الفستق ثم يدهن السطح بالماء ويسوى. ثم تخبز مرة ثانية فى فرن متوسط الحرارة لمدة ثلث ساعة، حتى تنضج وتترك فى القالب لتبرد قبل تقطيعها حسب الرغبة.

طبقة الفستق:-

- يخفق بياض البيض ويضاف إليه السكر الناعم، ويخفق المزيج جيدًا، ثم يضاف إليه فتات الكعك والكاكاو المنخول والفستق والفانيليا ويخلط المزيج جيدًا.

*****

كعكة الأناناس المقلوبة مع الكاسترد

المقادير:-

واحد ونصف فنجان دقيق — ٢ ملعقة حليب

نصف فنجان سكر ناعم — ٢ بيضة

نصف فنجان سكر أسمر — ربع كيلو شرائح الأناناس.

واحد ونصف فنجان زبدة. — ٥ حبات فراولة.

الكاسترد:

٢ ملعقة سكر ناعم — ٢بيضة

واحد ونصف فنجان حليب — ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:-

- يصفى الأناناس، ويحتفظ بملعقتى طعام من شرابه جانبًا وتقطع شرائح

الأناناس إلى نصفين أفقيًا.

- تخفق نصف مقدار الزبدة مع السكر الأسمر جيدًا حتى يذوب السكر تمامًا

- يصب الخليط السابق فى قالب دائرى مجوف فى وسطه، ومدهون بالزبدة، ثم ترص فوقه بنظام شرائح الأناناس، وأنصاف ثمار الفراولة.

- يخفق نصف مقدار الزبدة المتبقى مع السكر الناعم جيدًا، ثم يضاف البيض تدريجيًا مع إستمرار الخفق - ويضاف الدقيق المنخول وشراب الأناناس والحليب بالتناوب، مع إستمرار التقليب حتى نحصل على مزيج متجانس.

- يصب الخليط السابق فى القالب فوق الأناناس والفراولة ويسوى سطحه ثم يخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٥ دقيقة تقريبًا وتترك الكعكة لمدة ٥ دقائق حتى تبرد، ثم تقلب باحتراس على طبق التقديم.

يجهز الكاسترد بالطريقة الآتية:-

تحضير الكاسترد: -

- يخفق البيض والسكر والفانيليا فى وعاء ثم يرفع على نار هادئة فى حمام مائى ساخن، ثم يضاف إليه الحليب الساخن ويقلب جيدًا بملعقة - ثم يترك قليلاً حتى يتماسك المزيج ويتكثف.

- يرفع الكاسترد من الحمام المائى يترك قليلاً بعيدًا عن الحرارة.

- تقطع الكعكة السابقة إلى قطع متساوية، وتقدم على أطباق مسطحة، ومعها قليل من الكاسترد.

****

كعك سرتيز

المقادير:

نصف كيلو دقيق
ربع كيلو سكر
بيضة مخفوقة
ملعقة صغيرة بيكنج بودر
نصف ملعقة من اللوز
ملعقة صغيرة من روح الفانيليا.
٣٥٠ جرام زبدة - أو سمن سايح.

التزيين: ـ سكر ناعم جوزة الطيب.

الطريقة: ـ

ـ تخفق الزبدة أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش.

ـ تضاف البيضة مع إستمرار الخفق ثم تضاف روح الفانيليا واللوز.

ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر، ويضاف إلى المزيج السابق ويخلط جيداً.

ـ تصب هذه الخلطة فى صنية مدهونة، وتخبز فى فرن حار لمدة ١٠ دقائق. أو حتى نحصل على لون أسمر فاتح.

ترش وهى ساخنة بالسكر الناعم وجوزة الطيب وتترك لتبرد. وتقطع.

*****

كعك سريع

المقادير: ـ

٥, ٢ كوب دقيق. ٢ملعقة كبيرة سمن. كوب لبن ـ أو عصير برتقال.

فانيليا فى حالة اللبن ـ أو قشر برتقال مبشور.

فى حالة عصير البرتقال:

كوب سكر ملعقة بيكنج بودر بيضتان

الحشوة: ٣ ملاعق جوز هند مبشور ـ أو مكسرات مفرومة.

الطريقة:ـ

ـ يضاف السكر والبيض إلى السمن ويخفق جيداً حتى يكون الخليط هشاً.

يخلط الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق بالتناوب مع اللبن المضاف إليه فانيليا.

أو عصير البرتقال ومبشور البرتقال

يقلب الخليط جيداً.

ـ يضاف الحشو الموجود ـ جوز هند مبشور، أو المكسرات المفرومة.

ـ يصب الخليط فى صنية مدهونة بالسمن ومبطنة بالدقيق ويخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

الرقاق (الخبز المرقوق)

المقادير: ـ

٣ فنجان دقيق — ملعقة صغيرة ملح.

١ فنجان ماء فاتر — زيت للطبخ.

الطريقة: ـ

ـ يخلط الدقيق والملح فى سلطانية، ويضاف الماء، وتخلط جيدًا حتى نحصل على عجينة لينة.

ـ تعجن فى السلطانية لمدة ١٠ دقائق حتى تتحول إلى عجينة صقيلة .

ـ تعمل على شكل كرة، وتغطى السلطانية بورقة بلاستيك وتترك لمدة ساعتين أو ثلاث.

ـ تقسم العجينة إلى ١٢ كرة متساوية بحجم الجوزة الكبيرة ترقق الكرات إلى أقراص بقطر ١٥سم. يرش اللوح بقليل من الدقيق حتى لا يلتصق العجين به.

ـ توضع الأقراص بجوار بعضها على قطعة قماش مغموسة فى الزيت.

ـ نضع الصاج فوق النار، وعندما يسخن نضع رغيف ويخبز لمدة دقيقة واحدة.

ـ يضغط على سطحه بخفة بقطعة قماش لتساعد على إنتظام الفقاعات. وعندما تتحمر القاعدة يقلب الرغيف ويترك لمدة دقيقة أخرى. أو حتى تتحمر القاعدة الأخرى.

ـ يكرر ذلك مع باقى الأرغفة، ودهن الصاج بالزيت من وقت لآخر.

ـ يلف بقطعة قماش لتبقى طرية ودافئة وتقدم للطعام.

*****

الكليشا (من المطبخ العراقى)

المقادير: ـ

٣ فنجان دقيق عادى. — نصف فنجان سكر ناعم.

٢٥٠ جرام زبدة — ربع فنجان ماء.

٣ ملعقة صغيرة ماء للورد.

الحشوة:

٢٥٠ جرام تمر منزوع النوى. ٢ ملعقة طعام زبدة.

الطريقة: ـ

ـ ينخل الدقيق والسكر فى سلطانية كبيرة، ويقطع الزبد إلى قطع صغيرة ويفرك مع الدقيق بأصابع الأيدى حتى تتوزع الزبدة وتخفى تمامًا.

ـ يضاف ماء الورد إلى مقدار الماء، ويرش به المخلوط السابق ويخلط الجميع حتى نحصل على عجينة صلبة.

ـ تعجن برفق حتى تصبح صقيلة، وتترك لمدة نصف ساعة

أثناء ذلك:

يقطع التمر، ويقلى مع الزبد فى مقلاه على نار هادئة حتى يطرى التمر ويلين ويحرك بملعقة ثم يترك جانبًا.

ـ تقطع العجينة إلى كرات بحجم الجوزة الكبيرة (ملعقة طعام).

ـ تفرد كرة العجين إلى قرص فى راحة اليد، ثم توضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشوة فى وسط القرص.

ـ يضغط العجين حول الحشوة، ثم يعاد إلى شكل كرة مرة ثانية.

ـ تضغط الكرة السابقة (العجينة المحشوة) على قالب مزخرف ليأخذ شكلاً ما. ثم يوضع القرص على الصاج

ـ يكرر ذلك مع بقية كرات العجين ـ وترص على الصاج.

ـ تخبز فى فرن حرارته هادئة لمدة نصف ساعة تقريبًا حتى يميل لونها إلى البنى.

ـ تترك لتبرد، حتى تصبح صلبة ـ ثم تحفظ فى وعاء محكم الإغلاق.

مراجع

- نظيرة نقولا - بهية عثمان - أصول الطهى - المطبعة الأميرية.

- طغيان سعيد - أبو زيد أمين - فنون الطهى الحديث - شرقية وغربية - مطبعة المقتطف

- ماريان بلاكر - أطيب الكعكات والشرائح - الدار العربية للعلوم.

- ماريان بلاكر - كتاب الطبخ الأساسى - الدار العربية للعلوم.

- صنع البسكويت والكعك المحلى - إعداد قسم التأليف والترجمة فى دار الرشيد.

- تس مالوس - ترجمة عبد الهادى عبلة - موسوعة الطبخ الميسرة - مكتبة لبنان.

- ريحانة عبد الله - مطبخ ريحانة - رشاد برس.

- خديجة عبد الفتاح - فن صناعة الحلوى - مكتبة النصر.

- بسيمة ذكى إبراهيم - الغذاء والمطبخ والمائدة - مطبعة وديع أبو فاضل.

- صدوف كمال، سيما عثان - حلويات العالم فى بيتك - دار العلم للملايين.

- لولو محمد اللبانى وآخرين - التدبير المنزلى والتربية الفنية - مطابع سحر.

- عديلة عزيز حسن - دليل الأسرة فى المطبخ الحديث - مطابع الأهرام.

- صناعة الحلويات - منشورات دار مكتبة الحياة.

المحتويات

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة